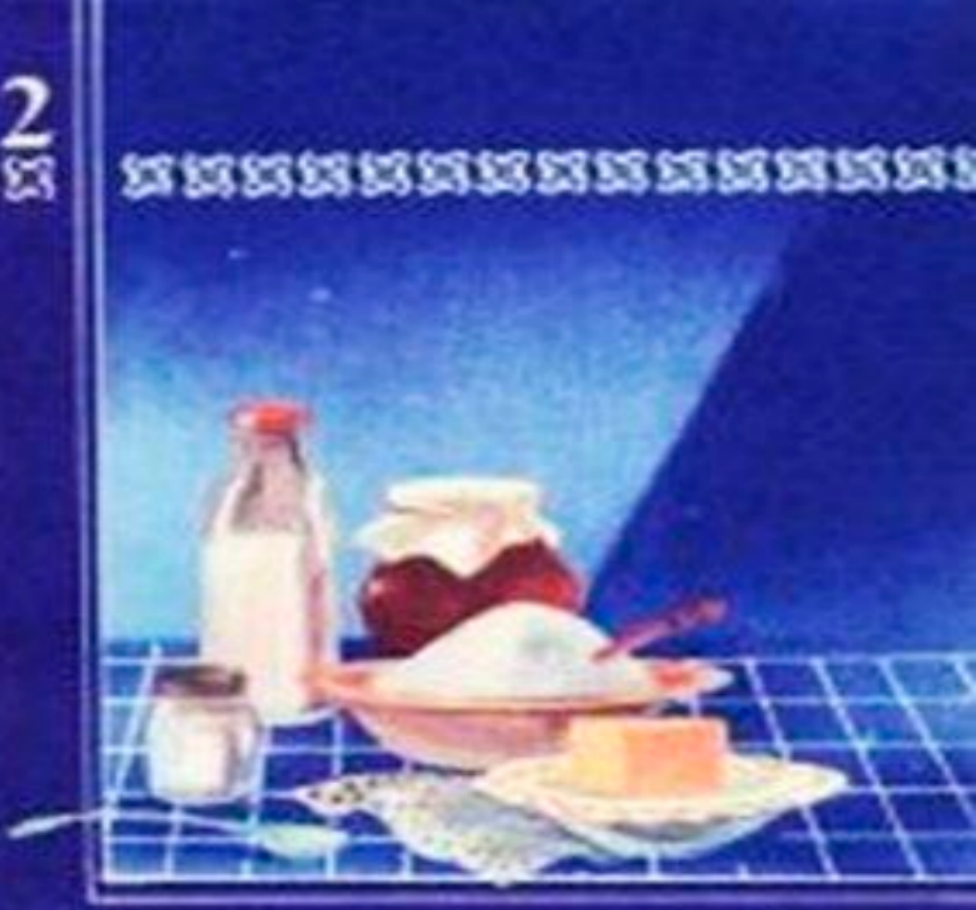
2



Молочные блюда и Гурьевская каша

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге изложена технология блюд и кулинарных изделий, в рецептуру которых входит цельное молоко либо молочные продукты. Читатель имеет возможность выбрать по своему вкусу молочные холодные блюда и закуски, супы, соусы, а также молочные блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Широко представлены сладкие блюда, приготовленные на молоке и молочных продуктах.

Определенный интерес представляет подборка сладких каш, так называемых гурьевских и блинов.

- Павел Березовиков
  -
  - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ
  - БУТЕРБРОДЫ
  - БУТЕРБРОДЫ ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)
  - БУТЕРБРОДЫ ЗАКРЫТЫЕ (САНДВИЧИ)
  - ГРЕНКИ, ИЛИ ТОСТЫ
  - САЛАТЫ
  - ТВОРОЖНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ БРЫНЗЫ
  - МОЛОЧНЫЕ СУПЫ
  - СУПЫ-ПЮРЕ
  - ХОЛОДНЫЕ СУПЫ
  - МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА С ОВОЩАМИ
  - ЗАПЕКАНКИ, ПУДИНГИ, ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ
  - СОУСЫ
  - СОУСЫ НА МОЛОКЕ И СМЕТАНЕ
  - МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
  - КАШИ
  - ЗАПЕКАНКИ, ПУДИНГИ, СУФЛЕ, БАБКИ
  - БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА
  - МОЛОЧНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА
  - КИСЕЛИ
  - МОЛОЧНЫЕ ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА
  - КРЕМЫ
  - МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ
  - КАША ГУРЬЕВСКАЯ
  - БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ
  - Литература

Павел Березовиков
Молочные блюда и Гурьевская каша

© Автор-составитель П. Д. Березовиков
© Оформление А. Е. Шедченко
© НПО «Добродея» и ПИК «Офсет», 1994

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Вкусно приготовленные, красиво оформленные и умело подобранные закуски не только повышают аппетит, но и могут быть весьма питательны. Это зависит от входящих в их рецептуру продуктов. При изготовлении банкетных блюд и закусок их укладывают на многопорционную вазу, блюдо. Украшают эти изделия более эффектно, используют декоративную зелень, фигурки из желе и т. д. Блюда украшают с таким расчетом, чтобы борта посуды полностью не закрывались, так как красивые борта фаянсовой посуды в сочетании с умело расположенными продуктами (гарнирами) придают блюдам особо привлекательный вид. При оформлении холодных блюд и закусок большое значение имеет посуда, ее внешний вид и состояние. Для этой цели используют овальную фарфоровую, фаянсовую, мельхиоровую посуду или десертные тарелки. Посуду, на которой оформляют холодные блюда, должна быть охлаждена до 12–15 °С.

При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать особую чистоту. Следует помнить, что холодные блюда и закуски, приготовленные из молочных продуктов, в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, а сразу же после оформления подаются на стол и потребляются. Элементы украшения должны быть только те, которые входят в рецептуру изделия, и должны быть съедобными.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды готовят на пшеничном хлебе с творогом, маслом сливочным, сыром и др. Продукты, имеющие плотную консистенцию, для бутербродов нарезают ломтиками, украшают различными продуктами, которые придают им более привлекательный вид и дополняют вкус и запах.

БУТЕРБРОД С СЫРКОВОЙ МАССОЙ

Продукты, г: хлеб — 25, сырковая масса — 30, масло сливочное — 5, зелень петрушки или укропа — 1.

Ломтики белого пшеничного хлеба намазывают тонким слоем предварительно размягченного сливочного масла, а затем сырковой массой, которую можно выпустить на ломоть хлеба из кондитерского мешка, или наносят десертной ложкой рисунок, украшают зеленью петрушки или укропа.

БУТЕРБРОД С ТВОРОГОМ

Продукты, г: хлеб пшеничный белый — 25, масло сливочное — 5, творог — 30, свежий помидор — 10, зелень петрушки или укропа — 1.

На ломтик белого хлеба намазывают сливочное масло, а на него размягченный творог; сверху кладут ломтик свежего помидора, а на него ветку зелени петрушки или укропа.

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ

Продукты, г: хлеб пшеничный — 25, масло сливочное — 10, сыр — 15, зелень петрушки или укропа — 1.

Размягченное сливочное масло намазывают на ломоть белого пшеничного хлеба, а на него кладут ломтик сыра, сверху помещают ветку зелени петрушки или укропа.

БУТЕРБРОД С СЫРОМ

Продукты, г: хлеб пшеничный — 20, масло сливочное — 5, сыр — 25, огурец свежий — 10, зелень петрушки или укропа — 1.

Ломоть белого пшеничного хлеба намазывают сливочным маслом, на него кладут ломтик сыра, сверху ломтик свежего огурца и веточку зелени петрушки или укропа.

БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МОРКОВЬЮ

Продукты, г: хлеб белый пшеничный — 20, масло сливочное — 5, сыр — 15, морковь — 20, зелень петрушки или укропа — 1. Морковь моют, очищают и натирают на терке, сыр также измельчают на терке, добавляют соль, специи по вкусу. Все продукты смешивают. Ломоть хлеба намазывают размягченным сливочным маслом, а сверху укладывают приготовленную массу. Поверхность выравнивают, наносят ложкой рисунок. Украшают зеленью петрушки или укропа.

БУТЕРБРОДЫ ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)

Канапе — маленький бутерброд, особенностью которого является наличие, кроме основного продукта, какого-либо гарнира, приправ и специй, придающих ему острый вкус. Канапе готовят на поджаренном хлебе — гренках.

Для приготовления канапе берут батон белого хлеба, снимают с него корку, нарезают на длинные полоски шириной 5–6 см и обжаривают с обеих сторон на масле до образования румяного колера, что придает хлебу более приятный вкус и хруст. Для канапе готовят гарнир. Для этой цели варенные вкрутую яйца очищают, отделяют белки от желтков. Желтки протирают через сито, а белки мелко рубят. Каждую полоску хлеба смазывают сливочным маслом или соусом майонез. Как правило, сливочное масло растирают с горчицей. Зелень петрушки также мелко рубят. Иногда на бутерброд зелень кладут веточкой.

Каждую полоску хлеба намазывают маслом сливочным, предварительно размягченным, или маслом, растертым с горчицей. После чего продукты укладывают на полоски хлеба, подбирая сочетание цветов так, чтобы изделие приобрело красивый внешний вид. Уложив продукты, полоски нарезают в форме квадратов или прямоугольников. Для придания канапе более красивого внешнего вида полосы хлеба нарезают специальными выемками. Приготовленные канапе укладывают на тарелку или блюдо, покрытые салфеткой.

КАНАПЕ С СЫРОМ

Продукты, г: хлеб пшеничный — 40, масло сливочное — 5, сыр голландский — 20, яйцо — 10, зелень петрушки — 1.

На круглый гренок, смазанный маслом, кладут ломтик сыра такой же формы и размера. В середину ломтика выпускают из кондитерского мешка горку сливочного масла, смешанного с томатной пастой, и посыпают ее тертым сыром.

КАНАПЕ С ТВОРОГОМ И СЕЛЬДЬЮ

Продукты, г: хлебный батон — 20, масло сливочное — 5, творог — 20, сельдь — 10, яйцо — 5, свежий красный помидор —

10, зелень петрушки — 1.

Намазывают ломтик батона маслом сливочным, на него из кондитерского мешка выпускают однородную творожную массу, в центре кладут кусочек сельди (филе без кожи и костей), по бокам сельди укладывают дольки вареного яйца и свежего помидора. Сверху канапе посыпают мелко рубленой зеленью петрушки или укропа.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ОКОРОКОМ

Продукты, г: хлебный батон — 30, масло сливочное — 5, сыр голландский — 15, окорок копчено-вареный — 15, яйца — 10, зелень петрушки или укропа — 2.

Нарезают длинные полоски белого хлеба, смазывают сливочным маслом, на него укладывают полоски сыра голландского, посыпают мелко рубленными яйцами, а сверху укладывают полоски копчено-вареного окорока. Украшают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Затем полоски нарезают квадратиками, треугольниками, укладывают на тарелку, накрывают салфеткой и подают к столу.

БУТЕРБРОДЫ ЗАКРЫТЫЕ (САНДВИЧИ)

Сандвичи — маленькие закрытые бутерброды. В них продукт покрыт хлебом, в результате чего он более медленно высыхает. Сандвичи можно приготовить в несколько слоев, чередуя хлеб с продуктами.

САНДВИЧИ С СЫРОМ

Продукты, г: хлебный батон — 20, масло сливочное — 5, сыр голландский — 15, зелень салата или петрушки — 3.

Тонкие ломтики хлебного батона намазывают сливочным маслом, на него укладывают ломтик сыра голландского, сверху кладут еще ломтик хлебного батона. Бутерброд кладут под груз на 20–25 минут. Затем изделие разрезают острым ножом поперек, в сечении получится полосатость. Уложить веером бутерброды на тарелку, украсить листьями зеленого салата или петрушки.

ГРЕНКИ, ИЛИ ТОСТЫ

Гренки, или тосты — изделия, приготовленные из ломтиков черствого хлеба. Ломтики хлеба смазывают сливочным маслом и обжаривают на сковороде или противне, или в тостерах. Гренки подают в горячем виде. Блюдо, на котором подают гренки или тосты, украшают овощами или зеленью.

ГРЕНКИ, ИЛИ ТОСТЫ С СЫРОМ

Продукты, г: хлеб пшеничный — 30, масло сливочное — 5, сыр российский — 30, зелень петрушки — 2.

Хлеб пшеничный (батон) нарезают тонкими ломтиками, предварительно обрезав корки, укладывают на подготовленный лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и обжаривают в духовом шкафу. При подаче гренки (тосты) укладывают на тарелку и оформляют зеленью петрушки. Отпускают гренки горячими при температуре 60–65 °С.

ГРЕНКИ ОСТРЫЕ

Продукты, г: хлеб белый — 30, сыр — 15, яйца (желтки) — 10, масло сливочное — 5, томатная паста — 3, перец красный молотый — 0,01.

Хлебный батон без корок нарезают прямоугольной формы 4х6 см, толщиной 0,5 см и слегка обжаривают на масле. Масла для жарения хлеба берут около 15 % полагающегося по норме. Обжаривают хлеб с обеих сторон до образования румяного колера. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, сливочным маслом и красным перцем. Этой массой густо намазывают поджаренные ломтики хлеба, укладывают их на лист и запекают в духовом шкафу.

Гренки отпускают горячими к бульону или супу.

САЛАТЫ

САЛАТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

Продукты, г: сыр голландский — 500, майонез — 200, яблоки свежие — 200, зелень салата — 20.

Сыр очищают от корки, нарезают на куски и натирают на терке, очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают соломкой, заправляют сметаной, хорошо перемешивают. Выкладывают готовую массу в салатницы или вазочки, украшают фруктами, зеленью салата.

САЛАТ НОВИНКА

Продукты, г: сыр плавленный — 300, яйцо — 50, соус майонез — 100, чеснок — 30, зелень салата — 3.

Плавленный сыр, яйца вареные вкрутую, очищенный чеснок пропускают в мясорубке с частой решеткой, заправляют майонезом, массу хорошо перемешивают. Укладывают на тарелочки или в вазочки, украшают листьями зеленого салата.

САЛАТ СЫРНЫЙ

Продукты, г: сыр голландский — 25, яйцо — 10, лук репчатый — 5, морковь — 3, зелень петрушки или сельдерея — 2, майонез — 20, соль — по вкусу; хлеб белый — 40, салатная зелень — 5; масло топленое — 10.

Сыр голландский очищают от корки, натирают на терке. Яйца варят вкрутую, очищают от скорлупы, охлаждают и мелко шинкуют. Очищенный репчатый лук моют и мелко шинкуют. Морковь моют, варят до готовности, охлаждают, очищают и мелко шинкуют. Все продукты смешивают и заправляют соусом майонезом. Соль кладут по вкусу.

Ломтики хлеба поджаривают на разогретой с маслом сковороде до образования румяной корочки с обеих сторон, и на них укладывают сырный салат и украшают зелеными листьями салата, или петрушки, или сельдерея. Укладывают на тарелку и подают на стол.

ТВОРОЖНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ТВОРОГ С СЫРОМ

Продукты, г: творог — 100, сыр голландский — 25, сметана — 50, соль — по вкусу, зелень петрушки или сельдерея.

Творог протирают через сито, а сыр натирают на терке, соединяют, перемешивают, добавляя соль по вкусу, и заправляют сметаной. Массу хорошо перемешивают и выкладывают на десертную тарелку, сверху массу украшают зеленью.

ТВОРОЖНАЯ МАССА

Продукты, г: творог — 150, сахар — 10, сметана — 50, зелень — 2.

Творог протирают через сито, добавляют сахар, сметану, и массу хорошо перемешивают. Выкладывают на тарелку десертную горкой, украшают зеленью петрушки или сельдерея.

СЫРНАЯ МАССА

Продукты, г: сыр пошехоньский — 150, масло сливочное — 50, яичные желтки — 2, горчица столовая — по вкусу, зелень петрушки или сельдерея.

Сыр пошехоньский натереть на терке, добавить вареные желтки яиц и столовую горчицу, сливочное масло и хорошо размешивают массу, затем массу слегка взбивают, чтобы получилась пышной. При отпуске укладывают горкой в вазочку, украшают зеленью петрушки или сельдерея.

ТВОРОЖНАЯ МАССА

Продукты, г: творожная сладкая масса — 100, сметана — 20, зелень.

В творожную сладкую массу добавляют часть сметаны, хорошо размешивают и укладывают горкой на десертную тарелку, в творожной массе делают углубление, в которое кладут остальную сметану. Сверху изделие украшают зеленью петрушки или сельдерея.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ОРЕХАМИ

Продукты, г: творожная сладкая масса — 150, сметана — 50, орехи — 5.

Творожную сладкую массу выкладывают в виде конуса на десертную тарелку, в салатник или вазочку, поливают густой сметаной и посыпают мелко рубленными орехами.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БРЫНЗЫ

БРЫНЗА СО СМЕТАНОЙ И ПАПРИКОЙ

Продукты, г: брынза — 100, сметана — 50, соль, паприка — по вкусу, зелень петрушки — 2.

Брынзу вымачивают в холодной воде от избытка соли. Затем ее и сметану растирают до однородного состояния и слегка взбивают. Как только масса станет немного пышной, в нее добавляют соль и красный перец по вкусу. Массу выкладывают на тарелку или салатник, вазочку, придают рисунок, украшают зеленью петрушки.

БРЫНЗА СО ШПРОТАМИ

Продукты, г: брынза — 150, шпроты — 150, масло из консервов, зелень петрушки или укропа — 2.

Шпроты очищают от кожи и костей, растирают вместе с брынзой в ступке до однородной массы. В процессе растирания добавляют масло от шпрот. Если есть необходимость — солят массу по вкусу. Готовую массу выкладывают горкой на десертную тарелку или салатник, можно вазочку, придают рисунок и украшают зеленью петрушки или укропа.

МОЛОЧНЫЕ СУПЫ

Супы молочные готовят на цельном молоке или на смеси молока и воды. Кроме натурального молока для варки супов используют сухое и сгущенное без сахара стерилизованное молоко. Молочные супы готовят с крупами, макаронными изделиями и овощами. Поскольку растительные продукты плохо развариваются в молоке, их отваривают вначале до полуготовности в воде. В подсоленную кипящую воду кладут подготовленные продукты: перебранную и промытую крупу, макаронные изделия или овощи, нарезанные кубиками, и варят их до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, доводят суп до кипения и варят до готовности на слабом нагреве, т. е. при температуре 90 °С. Готовый суп заправляют солью и сахаром. При отпуске в супы кладут сливочное масло. Молочные супы варят в посуде с толстым дном, чтобы молоко не пригорело. Если супы готовят на цельном молоке, то посуду, в которой предполагается его варить, обязательно ополаскивают водой.

Рисовую, гречневую, овсяную крупы предварительно проваривают в воде 10–15 минут, затем добавляют горячее молоко и варят до готовности. Макаронные изделия варят в воде до полуготовности. Лапшу — 10–12 минут, макаронные изделия: макароны — 15–20 минут, а вермишель — 5–7 минут. После чего воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды. Супы с макаронными изделиями нельзя долго хранить, они быстро густеют. Приготовленные молочные супы следует сразу же подавать на стол. Овощи для молочного супа обычно нарезают кубиками: картофель кабачки, тыкву, морковь шинкуют соломкой; цветную капусту разбирают на мелкие кочешки и бланшируют; белокочанную капусту нарезают шашками; белые коренья шинкуют соломкой, репчатый лук нарезают полукольцами.

Готовый суп заправляют сливочным маслом или льезоном. Отпускают молочный суп горячим при температуре 65 °С. На семью суп молочный подают в супнице, а отдельно каждому наливают в миску либо тарелку. Пряную зелень в молочные супы не кладут.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПШЕНОМ

Продукты, г: молоко — 700, вода — 400, крупа пшено — 80, сахар — 10, масло сливочное — 10, соль — 5.

Крупу пшено перебирают, промывают, заливают кипящей водой и варят 10 минут, затем откидывают на сито, закладывают в кастрюлю с кипящим молоком. Варят суп на слабом нагреве при температуре 90 ˚С в течение 20 минут. Перед окончанием варки за 2–3 минуты в суп кладут сахар и соль. При отпуске суп заправляют кусочками сливочного масла. Температура отпуска супа 65–70 ˚С.

СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

Продукты, г: молоко цельное — 800, вода — 120, рис — 70, масло сливочное — 10, сахар — 10, соль — 5.

Крупу рисовую перебирают, промывают в воде, кладут в посуду с кипящей водой и варят в течение 10 минут на слабом нагреве при температуре 85–90 ˚С. Затем вливают кипящее молоко и варят до готовности. В конце варки за 3–5 минут кладут сахар и соль. Заправляют рисовый суп сливочным маслом. Подают суп молочный рисовый в тарелках, суповых мисках горячим при температуре 65–70 ˚С.

СУП МОЛОЧНЫЙ ОВСЯНЫЙ С ЯЙЦОМ

Продукты, г: молоко цельное — 300, вода — 200, крупа овсяная — 30, сахар — 5, яйца — 20, масло сливочное — 10, соль — 5.

Перебранную и промытую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят в течение 10 минут до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения и варят 10 мин. при температуре 90 ˚С до готовности. За 3–5 минут до окончания варки кладут сахар, соль. Доводят до кипения и вводят при непрерывном помешивании взбитые яйца. При подаче суп заправляют сливочным маслом. Суп подают на стол горячим при температуре 65–70 ˚С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Продукты, г: молоко цельное — 600, вода — 300, овсяные хлопья — 250, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Молоко соединяют с горячей водой, доводят до кипения и всыпают перебранную овсяную крупу. Доводят до кипения,

кладут сахар, соль и варят до готовности. При подаче на стол суп заправляют сливочным маслом. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 200, крупа манная — 50, сахар — 15, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Молоко цельное разводят водой, нагревают до кипения, всыпают тонкой струйкой манную крупу, помешивают, варят в течение 15–20 минут, затем добавляют остальную 1/2 часть молока, доведенного до кипения, кладут в суп соль, сахар и еще раз доводят до кипения. При отпуске супа в него кладут сливочное масло. Суп отпускают горячим при температуре 65–70 °С. Этот суп долго хранить не рекомендуется, т. к. он быстро густеет и теряет свои качества.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 500, крупа перловая — 80, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Перловую крупу перебирают, промывают и отваривают в воде на слабом огне при температуре 85–90 °С. Когда крупа станет мягкой, воду сливают, а крупу заливают горячим молоком, доводят до кипения и варят при температуре 85–90 °С. В суп кладут сахар, соль и сливочное масло. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМЕШЕЛЬЮ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 300, вермишель — 80, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Молоко цельное вскипятить, соединить с кипяченой водой и довести до кипения, добавить сахар, соль — по вкусу, всыпать и в кипящую смесь вермишель, размешать и варить на слабом огне при температуре 95 °С. При отпуске в суп с вермишелью кладут сливочное масло, Суп отпускают горячим при температуре 65 °С. Этот суп долго не хранят, т. к, он быстро густеет и теряет свои качества.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛАПШОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 350, вода — 100, лапша — 40, сахар — 6, соль — по вкусу, масло сливочное — 10.

Лапшу опускают в кипящую подсоленную воду и варят ее до полуготовности в течение 10–12 минут, затем воду сливают и лапшу опускают в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения и варят при температуре 85–90 °С до готовности, заправляют суп сахаром и сливочным маслом. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное — 500, хлеб белый — 200, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Молоко вскипятить, заправить сахаром и солью. Хлеб белый без корок нарезают тонкими ломтиками и поджаривают на масле. Поджаренные ломти белого хлеба кладут в миску и заливают кипяченым молоком. Суп заправляют сливочным маслом. Подают суп горячим при температуре 65–70 °С. Этот суп долго не хранится, он быстро густеет.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Продукты, г: молоко цельное — 700, вода — 250, макаронные изделия — 80, (ушки, рожки, макароны); сахар — 10, соль — 5, масло сливочное — 20.

Макаронные изделия отваривают в воде 7–10 минут до полуготовности, а затем воду сливают и макаронные изделия кладут в кипящую смесь молока и воды и варят еще 15–20 минут до готовности при температуре 85–90 °С. При этом кладут сахар и соль. При отпуске суп наливают в миску или тарелку и заправляют маслом сливочным. Температура подачи супа 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПРОФИТРОЛЯМИ

Продукты, г: молоко цельное — 800, вода — 350, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — 6, Для приготовления профитролей: вода — 40, масло сливочное или маргарин — 20, мука пшеничная — 40, сахар — 1, соль — 2, яйца — 50. Жир для

смазки листов — 3.

Профитроли готовят следующим образом: в кастрюлю наливают воду, кладут соль, сахар и масло сливочное, все доводят до кипения. В кипящую жидкость всыпают тонкой струйкой пшеничную муку высшего сорта, проваривают в течение 8–10 минут, непрерывно помешивая. Затем тесто остужают до температуры 55–65 °С и вводят в него, тщательно вымешивая, яйца. Полученное тесто перекладывают в кондитерский мешок с насадкой. Диаметр отверстия в насадке должен быть около 1 см, через которое на некотором расстоянии друг от друга отсаживают на смазанный жиром лист или противень мелкие шарики. Изделия выпекают в духовом шкафу в течение 10 минут при температуре 200–220 °С. Выпеченные профитроли используют в качестве гарнира к молочному супу.

В молоко цельное добавляют воду, соль, сахар, доводят до кипения. Суп заправляют сливочным маслом, иногда добавляют корицу молотую. Суп наливают в миску или тарелку, а отдельно на пирожковой тарелке подают профитроли. Температура отпуска супа 65…70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Продукты, г: молоко цельное — 700, вода — 100, сахар — 10, масло сливочное — 15, соль — по вкусу. На клецки: мука пшеничная высшего сорта — 80, яйца — 80, молоко — 120.

Мучные клецки готовят следующим образом: в кастрюлю с молоком кладут масло сливочное, соль, доводят до кипения. В кипящую жидкость всыпают просеянную пшеничную муку высшего сорта при непрерывном помешивании и проваривают 8–10 минут. После чего массу охлаждают до 55–65 °С и при непрерывном помешивании вводят яйца. Клецки разделывают с помощью двух столовых ложек и варят отдельно в молоке, заправленном сахаром и солью. До отпуска готовые клецки хранят в молоке на водяной бане. При подаче в тарелку или миску кладут клецки вместе с молоком, в котором они варились. Наливают горячее молоко и заправляют сливочным маслом. Отпускают суп с клецками горячим при температуре 65–70 °С. Этот суп долго хранить не рекомендуется.

МОЛОЧНЫЙ СУП С МОРКОВНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Продукты, г: молоко цельное — 700, вода — 300, сахар — 10,

соль — 6; Для клецок: морковь — 350, яйца — 40, масло сливочное — 20, молоко — 120, мука пшеничная — 40;.

Морковь очищают, моют, мелко шинкуют и с небольшим количеством молока тушат, затем протирают в однородную массу. Яйца взбивают, кладут морковь, всыпают муку, соль и немного молока. Массу хорошо перемешивают и с помощью двух ложек в кипящую воду закладывают клецки и варят их до тех пор, пока клецки не всплывут на поверхность. Молоко цельное кипятят, заправляют его по вкусу солью и сахаром. При отпуске клецки морковные кладут в миску или тарелку и заливают молочным супом. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 ˚С. Заправляют суп морковный маслом сливочным. Долго этот суп не хранят.

СУП МОЛОЧНЫЙ ОВОЩНОЙ

Продукты, г: молоко — 800, капуста цветная — 600, морковь — 50, репа — 30, картофель — 200, зеленый горошек — 30, лук репчатый — 30, петрушка корень — 20, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Очищенные и мытые морковь, репу, репчатый лук, корень петрушки нарезают соломкой и пассеруют на масле. Очищенный картофель моют и нарезают кубиками, а цветную капусту после первичной обработки разделяют на мелкие кочешки (соцветия) и бланшируют (ошпаривают кипятком). В кипящее молоко закладывают предварительно сваренный до полуготовности картофель, цветную капусту, пассерованные овощи и варят около 15 минут. В конце варки в суп кладут консервированный зеленый горошек и добавляют соль по вкусу. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 ˚С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 700, вода — 300, тыква — 500, крупа манная — 30, сахар — 10, соль — по вкусу, корица, масло сливочное — 15.

Тыкву очищают от кожицы и семян, моют и мелко нарезают или можно ее натереть на терке стружкой. Подготовленную тыкву кладут в кастрюлю, приливают горячую воду, закрывают крышкой, тушат до размягчения. Затем всыпают просеянную манную крупу, соль, сахар и хорошо размешивают. Варят до полного набухания манной крупы. Затем добавляют кипяченое

горячее молоко, и вновь суп проваривают в течение 5–7 минут. При отпуске суп заправляют сливочным маслом и посыпают мелкой корицей. Суп отпускают при температуре 65–70 °С. Долго такой суп не хранится.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МУЧНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 250, сахар — 5, соль — по вкусу; для клецок: мука пшеничная высшего сорта — 100, яйцо — 40, молоко — 50, соль — по вкусу. Масло топленое 10, масло сливочное — 15.

В кастрюлю наливают молоко, кладут яйца, добавляют растопленное масло, соль и замешивают тесто. Воду кипятят вместе с молоком, добавляют сахар и соль по вкусу. В кипящую жидкость опускают с помощью двух ложек разделанные клецки и варят их до тех пор, пока они не всплывут. В миску или тарелку наливают суп и кладут клецки. Заправляют суп сливочным маслом. Можно суп посыпать молотой корицей, смешанной с сахаром. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ И ПШЕНОМ

Продукты, г: молоко цельное — 300, вода — 200, тыква — 200, пшено — 20, сахар — 3, масло сливочное — 10, соль — по вкусу.

Очищенную от кожицы и семян тыкву моют в холодной воде и нарезают кубиками, припускают до полуготовности в смеси молока и воды. Затем добавляют отдельно сваренное пшено, кладут соль, сахар и варят до полной готовности. При отпуске суп заправляют сливочным маслом. Подают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Продукты, г: молоко — 500, вода — 500, крупа ячневая — 40, картофель — 200, горошек зеленый консервированный — 100, масло сливочное — 20, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 3.

В кипящую воду кладут подготовленную ячневую крупу и варят в течение 15–20 минут, затем добавляют нарезанный

кубиками картофель, как только вновь суп закипит, добавляют зеленый горошек и соль. Как только овощи станут мягкими, добавляют кипяченое молоко, хорошо проваривают, заправляют сливочным маслом и при отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С РАЗНЫМИ ОВОЩАМИ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 250, картофель — 100, морковь — 50, капуста — 50, репа — 25, петрушка корень — 25, горошек зеленый консервированный — 25, яйца (желтки) — 2 шт., сливки — 100, соль, специи — по вкусу, зелень петрушки или сельдерея — 3.

Овощи очищают, моют и нарезают кубиком. В кипящую воду кладут морковь, репу, капусту, затем картофель, добавляют соль по вкусу. Овощи варят до тех пор, пока они не станут мягкими. После чего к ним добавляют зеленый горошек. Дают вскипеть и добавляют горячего молока. Проваривают суп еще 10–12 минут. При отпуске в миску наливают суп, предварительно заправленный смесью сливок и желтков, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея. Суп отпускают при температуре 65 °С. Хранить длительное время суп не рекомендуется.

СУП МОЛОЧНЫЙ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА

Продукты, г: молоко цельное — 900, сахар — 10, соль — по вкусу, масло сливочное — 10; для блинчиков: крахмал картофельный — 70, яйца — 40, молоко — 170, масло топленое — 10, соль — по вкусу.

В посуду разбивают сырые яйца, добавляют цельное молоко, соль, хорошо перемешивают и добавляют в эту смесь картофельный крахмал, разводят его до однородной консистенции. Получают однородную массу, напоминающую блинное тесто. На разогретую сковороду, предварительно смазанную маслом топленым, наливают блинчатое тесто и выпекают тонкие блинчики. Дают им остыть, свертывают рулетом и нарезают в виде лапши.

Цельное молоко наливают в кастрюлю с толстым дном, кладут соль, сахар, доводят до кипения, всыпают лапшу из блинчиков, доводят до кипения и варят при температуре 90 °С в

течение 5–7 минут. При отпуске суп наливают в миску или тарелку, сверху кладут кусочек сливочного масла. Суп подают к столу горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 300, картофель — 300, масло сливочное — 5, соль — по вкусу.

Очищенный картофель нарезают кубиком, заливают горячей подсоленной водой, закрывают крышкой и варят в течение 25–30 минут. Затем добавляют кипяченое молоко и продолжают варить еще 5–7 минут. Готовый суп заправляют сливочным маслом. Отпускают суп в мисках или тарелках. Подают суп горячим при температуре 65–70 °С. К супу на пирожковой тарелке можно отдельно подать гренки из белого пшеничного хлеба.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 250, масло сливочное — 10, манная крупа — 15, масло сливочное — 10, соль — по вкусу.

Капусту цветную очищают, моют, разбирают на отдельные кочешки, опускают в кипящую подсоленную воду и варят 15 минут до мягкости. Сваренную капусту перекладывают на дуршлаг, а в кипящий отвар засыпают манную крупу и варят 15 минут. В готовую массу вливают кипяченое горячее молоко, кладут отварную капусту, доводят до кипения и варят еще 3–5 минут, затем добавляют сливочное масло. При отпуске в миску или тарелку наливают суп и подают его горячим при температуре 65–70 °С. Отдельно к супу можно подать на пирожковой тарелке взорванную кукурузу или кукурузные палочки.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАБАЧКАМИ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 100, кабачки — 300, масло сливочное — 20, мука пшеничная — 20, сахар — 10, соль — по вкусу, яичные желтки — 2.

Кабачки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют сливочное масло, воду, кастрюлю накрывают крышкой и тушат до полной готовности. Пшеничную муку соединяют с молоком и приливают к кабачкам, помешивая.

Доводят содержимое кастрюли до кипения и варят 10–12 минут, затем добавляют остальное кипяченое молоко и растертые желтки, все хорошо перемешивают. Еще раз доводят до кипения и заправляют сахаром и солью по вкусу. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С. Суп долго не хранят.

СУП МОЛОЧНЫЙ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 300, капуста брюссельская — 300, картофель — 150, масло сливочное — 20, соль — по вкусу, гренки — 30.

Брюссельскую капусту варят в подсоленной воде около 5 минут, затем ее откидывают на дуршлаг, дают воде стечь и пассеруют капусту на сливочном масле. В кастрюлю наливают молоко, доводят его до кипения и в горячее молоко кладут пассерованную капусту, кладут нарезанный кубиками картофель, соль и варят до готовности. При отпуске суп наливают в миску или тарелку, кладут кусочек сливочного масла. Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из белого хлеба.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРИБАМИ

Продукты, г: молоко цельное — 800, вода — 300, грибы белые свежие — 400, лук репчатый — 50, масло сливочное — 50, соль — по вкусу.

Очищенные и мытые белые грибы нарезают дольками и припускают. Лук репчатый очищают, моют и мелко нарезают, пассеруют на масле до готовности. В кипящую воду, кладут соль, картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук, припущенные грибы, горячее молоко и варят до готовности. За 3–5 минут до окончания варки кладут соль — по вкусу. При отпуске суп наливают в миску или тарелку, заправляют сливочным маслом. Отпускают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГОРОХОМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 500, вода — 200, горох лущеный — 140, крупа перловая — 40, масло сливочное — 30, соль — по вкусу.

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду

(2–3 л. воды на 1 кг гороха лущеного) на 3–4 часа, затем горох варят в той же воде без добавления соли до полного размягчения.

Перловую крупу перебирают, промывают водой и закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают. Предварительно подготовленные горох и перловую крупу варят до готовности, добавляют смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль. При отпуске суп заправляют сливочным маслом. Подают суп горячим при температуре 65–70 °С.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГАЛУШКАМИ

Продукты, г: молоко — 600, вода — 360, сахар — 10, масло сливочное — 20; для галушек: мука пшеничная высшего сорта — 160, яйца — 20, вода — 240; соль — по вкусу.

Для галушек в просеянную пшеничную муку добавляют яйца, соль, воду и замешивают тесто, раскатывают его в пласт толщиной около 4 см, нарезают квадратиками 10х10 или 15х15 мм. Молоко смешивают с водой, доводят до кипения, кладут соль по вкусу, сахар и варят галушки до готовности. Отпускают галушки горячими вместе с молоком, при температуре 65–70 °С, их поливают растопленным сливочным маслом.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ И ПШЕНОМ

Продукты, г: молоко цельное — 600, вода — 360, тыква — 300, пшено — 40, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы и семян, моют, нарезают кубиками и припускают до полуготовности в смеси молока и воды. Затем добавляют отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до полной готовности. Отпускают суп молочный горячим при температуре 65–70 °С, заправляя сливочным маслом.

СУПЫ-ПЮРЕ

Особенностью супов-пюре является то, что они обладают однородной, нежной консистенцией и хорошо усваиваются. Продукты, входящие в состав супов-пюре, вначале варят или припускают, а затем протирают. Для супов-пюре мучную пассеровку готовят на жире либо без него. Мучную пассеровку, приготовленную без жира, разводят молоком при комнатной температуре, а на жире — горячим. После разведения муки молоком варят около часа, при слабом кипении, т. е. при 90 °С. Затем вводят полагающиеся по рецептуре продукты в протертом виде, доводят суп до кипения и варят при слабом нагреве, добавляют соль по вкусу, слегка охлаждают до 80–85 °С и заправляют суп льезоном — смесью молока и яиц. Супы-пюре из круп готовят без добавления пассерованной муки, а супы из бобовых — без льезона. Отпускают супы-пюре с гренками или непротертыми продуктами. Отпускают суп-пюре при температуре не выше 70 °С.

СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ

Продукты, г: картофель — 150, морковь — 50, мука пшеничная — 5, масло сливочное — 10, молоко цельное — 250, вода — 150, соль — по вкусу; хлеб пшеничный для гренок — 60.

Очищенные картофель и морковь моют, нарезают, картофель заливают кипятком и варят в подсоленной воде, а морковь припускают в небольшом количестве воды с маслом. Овощи протирают горячими вместе с отваром. Муку прогревают без жира до температуры 110–120 °С, т. е. до тех пор пока не будет чувствоваться привкус каленого ореха. Прогретую муку разводят горячим молоком, проваривают до загустения и соединяют с протертыми овощами, добавляют соль по вкусу, доводят до кипения. Готовый суп заправляют сливочным маслом. Мякиш пшеничного хлеба нарезают кубиками и подсушивают в духовом шкафу. Суп-пюре наливают в миску или тарелку, сверху кладут гренки или их можно подать на пирожковой тарелке отдельно.

СУП-ПЮРЕ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Продукты, г: молоко цельное — 300, вода 150, картофель — 120, морковь — 15, петрушка корень — 10, яйца (желток) — 10,

масло сливочное — 10, соль — по вкусу.

Картофель, морковь, корень петрушки моют, очищают, еще Раз промывают в холодной воде и нарезают мелким кубиком, помещают в кипящую воду, слегка подсоленную. Варят до готовности овощей. Затем картофель и овощи протирают в горячем состоянии, доводят до кипения и снимают с огня.

Овсяные хлопья засыпают в кипящую воду и варят около часа до полного разваривания, после чего их протирают через сито, соединяют с протертыми овощами, разводят горячим молоком до консистенции густых сливок и доводят до кипения. Заправляют суп яично-масляной смесью и сливочным маслом. При отпуске суп-пюре наливают в миски или тарелки. Подают горячим при температуре 65 °С. Более высокую температуру давать не следует, ибо суп-пюре может приобрести грубую консистенцию за счет свернувшегося белка.

СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ

Продукты, г: молоко цельное — 500, сливки — 100, вода — 300, тыква — 400, хлеб пшеничный без корок — 150, масло сливочное — 30, соль — по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками и припускают в смеси молока и воды. Черствый пшеничный хлеб без корок нарезают тонкими ломтиками, подсушивают в духовом шкафу, так чтобы цвет мякиша не изменился. Затем хлеб соединяют с тыквой и продолжают припускать до полного разваривания хлеба и тыквы. Полученную массу протирают в горячем состоянии, варят до готовности, добавляют соль по вкусу, вводят остальную молочную смесь и варят при слабом кипении. Готовый суп заправляют прокипяченными сливками. Отпускают суп-крем горячим при температуре 65 °С, разливая его в миски или тарелки.

СУП-КРЕМ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Продукты, г: картофель — 400, масло сливочное — 20, молоко цельное — 350, картофельный отвар — 550, сливки — 200, яйца (желтки) — 2 штуки, соль — по вкусу. Гренки — 60.

Очищенный и мытый картофель закладывают в кипящую подсоленную воду, закрывают крышкой и варят до готовности. Отвар сливают и используют для супа. Кастрюлю с картофелем вновь ставят на плиту, закрывают крышкой и слегка

подсушивают. Горячий картофель протирают через частое сито или протирочную машину. Сливочное масло разогревают и вводят в протертый картофель. Затем картофель снимают с плиты и вливают в него горячее молоко, хорошо размешивают до образования однородной консистенции, добавляют картофельный отвар, размешивают и вновь доводят до кипения. Нагрев ведут в течение 3–5 минут. Сливки хорошо размешивают с яичными желтками, вводят смесь в суп при температуре не выше 75–80 °С. Отпускают суп горячим при температуре 65 °С. Гренки подают отдельно на пирожковой тарелке. Суп-крем долго храниться не может.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛУБНИКОЙ

Продукты, г: молоко цельное — 1000, сахар — 30, яйца (желтки) — 20, клубника спелая — 300.

Яичные желтки растирают с сахаром и заливают кипящим молоком, непрерывно помешивая, нагревают до температуры 80 °С. Прогревают в течение 5…8 минут, не доводя до кипения. Массу охлаждают и в нее кладут подготовленную (промытую и протертую) клубнику 2/3 нормы и 1/3 нормы в целом виде. Суп охлаждают до температуры 14–15 °С в холодильнике и отпускают холодным, разливая в тарелки или миски.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ХОЛОДНЫЙ СУП С КЕФИРОМ

Продукты, г: кефир — 800, яйца — 40, огурцы свежие — 150, лук зеленый — 60, и зелень петрушки или укропа — 20, соль — по вкусу.

В обезжиренный кефир добавляют соль, перемешивают и ставят на холод. Огурцы моют и нарезают соломкой, зеленый лук перебирают, моют, шинкуют, растирают с солью до появления сока. При отпуске в миску или тарелку кладут нарезанные огурцы, подготовленный зеленый лук, заливают охлажденным кефиром, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа, кладут нарезанные дольками яйца. Температура подачи супа 14–15 °С. В летний период можно в миску или тарелку положить кусочек пищевого льда.

ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ КЕФИРА И ЧЕРНИКИ

Продукты, г: кефир нежирный — 500, черника — 250, пахта — 300, сахар — 20, лимон — 1 шт., орехи — 10.

Чернику перебирают, моют в холодной воде, дают воде стечь. Кефир и пахту взбивают, добавляют сахар, лимонный сок и тертую цедру. Затем в миску или тарелку кладут подготовленную ягоду, заливают супом, сверху посыпают мелко Рубленными орехами. Суп отпускают при температуре 14–15°С.

ХОЛОДНЫЙ УЗБЕКСКИЙ СУП

Продукты, г: кислое молоко — 500, вода кипяченая и охлажденная — 500, огурцы свежие — 300, редиска — 100, лук зеленый — 20, укроп — 10, петрушка — 10, соль — по вкусу, перец красный молотый — 0,1.

Кислое молоко разводят кипяченой и охлажденной водой, добавляют соль, перец красный по вкусу. Огурцы моют и нарезают соломкой; редис моют, нарезают соломкой или ломтиками; зеленый лук перебирают, моют и нарезают мелко. Овощи смешивают и помещают в холодильник на 25–30 минут. Перед подачей на стол овощи кладут в миску или тарелку, наливают суп, размешивают, посыпают мелко нарезанной

зеленью укропа и петрушки. Можно в миску или тарелку при отпуске положить кусочек пищевого льда. Отпускают суп при температуре 14–15 °С.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА С ОВОЩАМИ

Для приготовления молочных блюд с картофелем и овощами применяют разнообразные приемы тепловой кулинарной обработки: овощи варят, припускают, тушат и запекают.

В молоке картофель и некоторые овощи развариваются плохо. Поэтому их вначале либо ошпаривают кипятком, либо варят в воде, а затем доваривают до готовности в молоке.

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Продукты, г: картофель — 250, молоко — 100, масло сливочное — 5, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 3.

Сырой очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками, бланшируют кипятком, кладут в сотейник, заливают горячим молоком и варят до готовности. В конце варки кладут соль по вкусу, сливочное масло и перемешивают путем встряхивания. При отпуске картофель посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Отпускают картофель в молоке горячим при температуре 65 °С.

ВАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Продукты, г: картофель — 300, молоко — 200, масло сливочное — 10, соль — по вкусу, зелень, мука пшеничная — 5.

Отварной картофель нарезают кубиками, заливают горячим молоком, доводят до кипения, кладут сливочное масло, смешанное с пассерованной пшеничной мукой, кладут соль по вкусу и вновь доводят до кипения. При отпуске картофель в молоке посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Подают картофель в молоке горячим при температуре 65 °С.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Продукты, г: картофель — 250, масло сливочное 5, мука пшеничная — 5, сметана — 100, соль — по вкусу, зелень петрушки — 2.

Молодой картофель очищают, моют и варят. Сваренный

картофель сливают, подсушивают на пару, затем вливают готовый сметанный соус и перемешивают, доводят до кипения. Отпускают картофель, посыпая мелко нарезанной зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Продукты, г: картофель — 250, молоко цельное — 50, масло сливочное — 10, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Картофель очищают, моют и однородные клубни укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой, кладут соль, закрывают крышкой и варят до готовности. Сливают жидкость, отварной картофель слегка подсушивают и горячим протирают или размягчают пестиком, вливая горячее молоко. Затем картофельную массу хорошо вымешивают и добавляют сливочное масло и вливают горячее молоко. Масса при этом должна стать пышной, однородной. При отпуске на поверхности пюре наносят с помощью столовой ложки рисунок. Картофельное пюре поливают растопленным сливочным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Отпускают картофельное пюре горячим при температуре 65–70 °С.

МОРКОВНОЕ ПЮРЕ

Продукты, г: морковь — 600, сахар — 20, молоко — 200, мука пшеничная — 30, масло сливочное — 30, соль — по вкусу; масло сливочное на подачу — 10.

Очищенную и мытую морковь шинкуют соломкой, кладут в кастрюлю, заливают горячей водой, добавляют сахар, сливочное масло, закрывают крышкой и тушат до мягкости. После доведения моркови до готовности ее протирают через сито или протирочную машинку, кладут соль по вкусу, соединяют с густым молочным соусом, хорошо перемешивают, доводят до кипения, проваривают 3–5 минут. Отпускают морковное пюре горячим при температуре 65–70 °С. При подаче поливают сливочным маслом.

СВЕКЛА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Продукты, г: свекла — 300, масло сливочное — 20, мука пшеничная — 10, молоко цельное — 100, соль — по вкусу.

Свеклу очищают, моют, нарезают, кладут в сотейник или кастрюлю, приливают небольшое количество воды, кладут

сливочное масло и тушат при закрытой крышке в течение 15 минут. Затем воду сливают, добавляют готовый молочный соус, соль по вкусу, перемешивают, доводят до кипения. Отпускают свеклу горячей при температуре 65–70 °С.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Продукты, г: картофель — 500, молоко — 200, масло сливочное — 20, сметана — 100, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Картофель моют и закладывают в кастрюлю, заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности под крышкой, Молоко цельное кипятят отдельно. Отварной картофель очищают от кожуры, нарезают ломтиками и кладут в кастрюлю и заливают кипяченым горячим молоком, при этом добавляют сливочное масло. Варят еще 15 минут. Молоко должно сильно выкипеть. Кастрюлю с картофелем встряхивают и вливают сметану, чтобы она покрыла равномерно картофель. Нагревают еще 5 минут. Отпускают картофель в сметане горячим при температуре 65–70 °С. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

МОРКОВНОЕ ПЮРЕ

Продукты, г: морковь — 400, молоко — 60, масло сливочное — 20, сахар — 10, соль — по вкусу.

Морковь чистят, моют, шинкуют, помещают в кастрюлю, приливают небольшое количество воды, кладут масло сливочное, соль и молоко, накрывают кастрюлю крышкой и тушат до готовности. После чего овощи протирают через сито или протирочную машинку. Заправляют пюре маслом, сахаром, добавляют отвар моркови. Подают морковное пюре горячим при температуре 65 °С, поливая сливочным маслом.

ТЫКВА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Продукты, г: тыква — 500, масло сливочное — 20, молоко — 100, мука пшеничная — 5, масло сливочное — 5, соль — по вкусу, сахар — 10.

Тыкву очищают от кожицы и семян, моют, нарезают ломтиками, добавляют сахар, соль, масло сливочное и

припускают при закрытой крышкой кастрюле до готовности. Затем жидкость сливают и выпаривают ее на 2/3 первоначального объема, прибавляют молочный соус, заправляют тыкву по вкусу солью и сахаром, осторожно перемешивают ее. При отпуске тыкву выкладывают на баранчик или тарелку, поливают сливочным маслом и можно посыпать зеленью петрушки или укропа. Подают тыкву горячей при температуре 65–70 ˚С.

ТЫКВЕННАЯ КАША НА МОЛОКЕ

Продукты, г: тыква — 400, манная крупа — 50, молоко — 80, масло сливочное — 40, сахар — 15, соль — по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы и семян, моют, нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют молоко, сливочное масло, закрывают крышкой кастрюлю и припускают до полуготовности, затем добавляют манную крупу, сахар, соль по вкусу и варят вначале на слабом огне до готовности, потом ставят в духовой шкаф. Готовую тыквенную кашу отпускают горячей при температуре 65–70 ˚С. При отпуске на кашу кладут кусочек сливочного масла.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Продукты, г: картофель — 100, морковь — 50, цветная капуста — 100, горошек зеленый консервированный — 50, масло сливочное — 20, молоко цельное — 100, мука пшеничная — 5, соль — по вкусу, зелень петрушки или сельдерея — 2.

Картофель и морковь очищают, моют, нарезают и по отдельности припускают в кастрюлю при закрытой крышке. Затем соединяют с зеленым горошком консервированным и отварной цветной капустой. Добавляют молочный соус, сахар, соль кладут по вкусу и массу хорошо прогревают. Отпускают овощную смесь горячей при температуре 65–70 ˚С. При подаче блюдо поливают растопленным сливочным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Продукты, г: грибы белые свежие — 200, масло сливочное — 15, сметана — 60, сухари пшеничные — 6, соль — по вкусу.

Обработанные белые грибы промывают холодной водой,

нарезают и помещают в керамический горшочек, кладут масло сливочное, сухари, сметану и доводят до готовности в духовом шкафу. В конце варки добавляют соль по вкусу. Подают к столу грибы в сметане в этих же горшочках при температуре 70 °С.

ПЮРЕ МОЛОЧНОЕ ИЗ КАБАЧКОВ

Продукты, г: кабачки — 500, молоко — 200, масло сливочное — 20, мука пшеничная — 20, яичные желтки — 20, сахар — 20, соль — по вкусу.

Кабачки очищают от кожицы и семян, нарезают кусочками, кладут в кастрюлю, заливают молоком и варят до готовности.

После чего кабачки протирают через сито. Добавляют сливочное масло, соль по вкусу, муку пшеничную, массу хорошо взбивают и доводят до кипения. Полученное пюре заправляют яичными желтками, растертыми с сахаром. Отпускают пюре кабачковое горячим при температуре 65–70 °С, поливают его растопленным сливочным маслом.

ЗАПЕКАНКИ, ПУДИНГИ, ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ

Продукты, г: молоко цельное — 600, крупа пшено — 200, яйца — 120, изюм — 50, сухари молотые — 20, соль — по вкусу, масло сливочное — 30.

Пшено перебирают, промывают холодной водой, кладут в кастрюлю, заливают горячим молоком и варят на слабом нагреве до загустения, периодически помешивают, чтобы не пригорело. После этого кашу остужают до 70 °С, добавляют в нее соль по вкусу, сахар, яйца, хорошо перемешивают, затем добавляют перебранный и хорошо промытый в воде изюм. Массу хорошо размешивают, выкладывают на подготовленную сковороду, смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями, ставят в духовой шкаф и запекают при температуре 200…240 °С. После запекания нарезают на порционные куски, укладывают на баранчик или тарелку, поливают растопленным сливочным маслом. Отпускают запеканку горячей при температуре 65–70 °С.

ЗАПЕКАНКА ТЫКВЕННАЯ

Продукты, г: тыква — 500, сахар — 20, молоко цельное — 200, сухари молотые — 30, топленое масло — 50, вода — 400, соль — по вкусу.

Тыкву очищают от кожуры и семян, моют, нарезают кусочками, кладут в кастрюлю, заливают подсоленной водой и варят до полуготовности. После чего тыкву перекладывают на сито, дают стечь отвару, а тыкву вновь перекладывают в кастрюлю, добавляют сахар, горячее молоко, молотой корицы и массу хорошо перемешивают. Полученную массу кладут на смазанную топленым маслом и посыпанную молотыми сухарями сковородку, сбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 200…230 °С в духовом шкафу до образования румяного колера. При отпуске запеканку поливают растопленным маслом. Подают к столу блюдо горячим при температуре 65…70 °С.

ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ

Продукты, г: капуста — 350, молоко — 60, масло сливочное — 30, крупа манная — 30, яйцо — 20, сухари молотые пшеничные — 15, сыр — 10, молоко — 100, мука пшеничная — 5, масло сливочное — 5, соль — по вкусу.

Капусту белокачанную очищают от листьев, моют, шинкуют соломкой, кладут в кастрюлю, заливают молоком, добавляют сливочное масло, закрывают крышкой и тушат до полуготовности. Затем в капусту засыпают манную крупу, непрерывно помешивая, и варят еще около 10 минут. В конце варки кладут соль по вкусу и заправляют яйцом массу. Готовую массу выкладывают на смазанную жиром сковородку, разравнивают, смазывают сметаной, посыпают тертым сыром и молотыми сухарями и запекают в духовом шкафу при температуре 220…250 °С. При подаче на стол запеканку нарезают на порции, кладут на тарелку или блюдо, подливают сметанный соус. Соус можно подать отдельно. Запеканку отпускают горячей при температуре 65…70 °С.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

Продукты, г: капуста цветная — 500, молоко — 250, мука пшеничная — 7, масло сливочное — 7, сыр голландский — 10, масло сливочное — 15, соль — по вкусу.

Капусту цветную перебрать, удалить листья, помыть в холодной воде, разобрать на мелкие кочешки, поместить в кастрюлю с подсоленной водой и сварить до готовности. На подготовленную сковородку, смазанную маслом, наливают немного соуса, кладут цветную капусту, заливают ее горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 280–300 °С, чтобы соус не отмаслился и на изделии быстро образовался румяный колер. Отпускают капусту горячей при температуре 65…70 °С, поливают растопленным маслом сливочным.

МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С ТВОРОГОМ

Продукты, г: морковь — 400, творог — 200, крупа манная — 30, яйца — 40, сахар — 30, масло сливочное — 30, сухари молотые — 15, сметана — 100, соль — по вкусу.

Морковь очищают, моют, нарезают на кусочки, припускают в небольшом количестве воды, довести до готовности и протереть через сито. Массу переложить в кастрюлю, сильно нагреть и ввести манную крупу тонкой струйкой, непрерывно помешивая, хорошо проварить.

Творог протирают через сито, соединяют с морковной массой, кладут сахар, яйца, соль и перемешивают. Подготовленную массу кладут на смазанную жиром сковородку, разравнивают поверхность с помощью лопаточки или ножа, посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 250–260 °С.

Отпускают морковную запеканку горячей при температуре 65…70 °С. При отпуске се нарезают на порции, укладывают на тарелку или баранчик. Сметану подают отдельно в соуснике.

ПУДИНГ МОРКОВНЫЙ

Продукты, г: морковь — 300, молоко — 50, крупа манная — 25, яйца — 40, масло сливочное — 30, сахар — 20, сухари молотые пшеничные — 20, сметана — 60, соль — по вкусу.

Морковь очищают, моют, шинкуют и пропускают в небольшом количестве воды. На молоке варят отдельно манную кашу, кладут в нее сахар, сливочное масло, яичные желтки, соль и соединяют с протертой морковью. Яичные белки взбивают на холоде и осторожно соединяют с подготовленными продуктами. Массу перемешивают и выкладывают на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень или другую форму, ставят в духовой шкаф и запекают до готовности.

При отпуске пудинг вынимают из формы. Запеченный пудинг на противне разрезают, не вынимая с противня. Пудинг подают к столу горячим при температуре 65…70 °С. Сметану подают отдельно в соуснике.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ТВОРОГОМ

Продукты, г: помидоры — 500, масло сливочное или маргарин — 50, сухари — 100, творог — 250, яйца — 160, молоко — 300, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 5.

Помидоры спелые моют, ошпаривают кипятком и очищают от кожицы, мелко нарезают, помещают в кастрюлю, кладут сливочное масло и соль, накрывают крышкой и тушат до мягкости. Затем снимают с огня, добавляют молотые пшеничные

белые сухари, протертый через сито творог, перец и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, хорошо перемешивают и выкладывают на подготовленный противень или сковороду. Заливают взбитыми с молоком яйцами, ставят в духовой шкаф для запекания при температуре 260–280 °С до образования румяной корочки. При подаче запеченные помидоры нарезают на порции, укладывают на баранчик или тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью. Отпускают блюдо горячим при температуре 65…70 °С.

ПОМИДОРЫ С СУФЛЕ ИЗ СЫРА (по-румынски)

Продукты, г: помидоры — 600, яйца — 80, мука пшеничная высшего сорта — 200, масло сливочное — 25, молоко цельное — 300, сыр тертый — 150, соль — по вкусу.

Свежие спелые помидоры моют, разрезают на две половинки каждый помидор, вынимают семена, укладывают на смазанный жиром противень срезанной стороной вниз. Поджарить на масле пшеничную муку, разбавить молоком и приготовить густой молочный соус, в который положить тертый сыр, яичные желтки и соль. Белки яичные взбивают на холоде и вводят их в самом конце в массу молочного соуса с творогом. Массу осторожно перемешать. Помидоры уложить в подготовленные формы с низкими краями, хорошо смазанные маслом. Положить в каждую половинку помидора начинку (смесь), посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу при температуре 250 °С. Подают в той же форме, в которой запекались помидоры. Поливают растопленным сливочным маслом. Отпускают помидоры запеченные горячими при температуре 65…70 °С.

КАБАЧКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Продукты, г: кабачки — 1000, мука пшеничная — 100, масло топленое — 200, яйца — 80, кислое молоко — 400, чеснок — 20, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 6.

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезают кружочками, солят, панируют в муке, обжаривают с обеих сторон на сковороде с разогретым маслом. Яйца взбивают, заливают ими кабачки и ставят в духовой шкаф для запекания. Запекают при температуре 250 °С. Отпускают запеченные кабачки горячими при температуре 65…70 °С. При подаче поливают растопленным сливочным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или

укропа.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ (по-румынски)

Продукты, г: кабачки неперезрелые — 1000, творог — 200, яйца — 80, масло сливочное — 25, масло топленое — 20, сметана — 30, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 6.

Кабачки очищают от кожицы, моют, разрезают пополам, Удаляют сердцевину. Затем кабачки ошпаривают кипятком, дают воде стечь. Творог протирают через сито, смешивают с яйцами и сливочным маслом, добавляют немного рубленой зелени и кладут соль по вкусу. Нафаршированные кабачки укладывают в неглубокую кастрюлю с маслом, помещают в духовой шкаф при температуре 220–250 °С и запекают до образования румяного колера. Перед подачей на стол изделие поливают сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью. Отпускают блюдо горячим при температуре 65…70 °С.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ (по-молдавски)

Продукты, г: цветная капуста — 400, морковь — 200, масло сливочное — 30, молоко — 150, сметана — 40, сыр пошехонский — 40, яйца — 120, сухари — 150, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Цветную капусту обрабатывают, моют, укладывают в кастрюлю с подсоленой водой и варят до готовности. Затем ее вынимают, дают воде стечь и мелко рубят. Масло сливочное растирают с яичными желтками, солью, добавляют вареную измельченную цветную капусту, замоченные в молоке пшеничные сухари, натертую вареную морковь, сметану, все хорошо перемешивают и добавляют взбитые яичные белки. Осторожно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями формы, посыпают натертым сыром, а на него кладут кусочки сливочного масла, ставят в духовой шкаф для запекания при температуре 250 °С. При отпуске запеканку поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Отпускают блюдо горячим при температуре 65…70 °С.

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Продукты, г: картофель — 200, мука пшеничная — 5, сметана — 100, масло сливочное — 10, сыр голландский — 5, зелень петрушки или укропа — 3, соль — по вкусу.

Очищенный и мытый картофель закладывают в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варят до готовности при закрытой крышкой кастрюле. Затем картофель сливают и подсушивают на плите. Картофель нарезают ломтиками, укладывают на смазанную жиром сковородку, поливают сметанным cov-сом, посыпают тертым сыром и сбрызгивают растопленным сливочным маслом, ставят в духовой шкаф для запекания. Запекают при температуре 230–250 ˚С в течение 20 минут. Подают запеченный картофель в сковородке, в которой запекали блюдо. Отпускают блюдо горячим при температуре 65…70 ˚С, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Продукты, г: картофель — 700, капуста свежая — 100, яйцо — 40, сухари пшеничные белые — 20, соль — по вкусу. Лук репчатый — 40.

Очищенный и мытый картофель закладывают в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варят его до готовности при накрытой крышке. После доведения клубней до полной готовности отвар сливают, а картофель протирают горячим. Картофельную массу раскладывают на смоченную водой хлопчатобумажную салфетку и разравнивают ровным слоем толщиной около 1,5 см, а на него кладут фарш, завертывая в виде рулета, укладывают на подготовленный противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Укладывают рулет швом вниз. Верх рулета смазывают сметаной, посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают маслом и делают на рулете несколько проколов поварской иглой. Ставят в духовой шкаф для запекания при температуре 220–250 ˚С.

Для приготовления фарша используют свежую белокочанную капусту, которую очищают, моют, шинкуют и жарят на масле; лук репчатый чистят, моют и нарезают полукольцами, пассеруют на жире до готовности; яйца варят, очищают и мелко рубят. Все продукты соединяют, перемешивают, добавляют сухари, еще раз перемешивают.

Отпускают рулет горячим при температуре 65 ˚С, его нарезают по одному куску на порцию, поливают сметаной.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

Продукты, г: капуста белокочанная свежая — 1000, молоко — 200, мука пшеничная — 20, масло сливочное — 30, сыр российский — 30, соль — по вкусу.

Кочан белокочанной капусты обмыть, разобрать на отдельные листы, поместить в кастрюлю с подсоленной водой и варить до полуготовности в течение 30 минут. Затем воду слить и каждый лист сложить в виде конверта. Капусту обжарить на масле, переложить в кастрюлю, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поместить в духовой шкаф. Кастрюлю нужно взять с неглубокими краями. В духовом шкафу запекают капусту в течение 15–20 минут при температуре 230 ˚С. Отпускают запеченную капусту в молочном соусе горячей при температуре 65…70 ˚С. При подаче запеканку поливают растопленным маслом.

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ

Продукты, г: баклажаны — 500, масло растительное — 30, мука пшеничная — 20; для соуса: сметана — 200, мука пшеничная — 10, масло сливочное — 10, соль — по вкусу.

Баклажаны моют, очищают, нарезают кругляшами толщиной до 1 см, солят и оставляют на 25–30 минут для удаления горечи. После чего баклажаны промывают холодной водой, обсушивают, панируют в муке и обжаривают на растительном масле с обеих сторон. Затем баклажаны кладут на подготовленную сковородку, заливают сметанным соусом и запекают в духовом шкафу при температуре 220–240 ˚С в течение 10–15 минут. Отпускают баклажаны горячими при температуре 65…70 ˚С.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БРЮКВЫ

Продукты, г: брюква — 300, молоко цельное — 50, сахар — 20, яйца — 40, маргарин — 10, соль — по вкусу.

Брюкву очищают, моют, нарезают и отваривают в подсоленной воде до полной готовности (до мягкости), протирают, охлаждают до 60 ˚С, добавляют молоко, сахар, яйца и хорошо перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в формы, смазанные жиром, помещают в духовой шкаф и запекают при температуре 230–250 ˚С. Отпускают запеканку горячей при температуре 65…70 ˚С. При отпуске поливают растопленным маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ОМЛЕТЕ

Продукты, г: картофель — 300, лук репчатый — 150, яйца — 120, молоко — 300, масло сливочное — 30, соль — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 5.

Картофель очищают, моют, нарезают ломтиками; очищенный лук репчатый моют и нарезают полукольцами. В керамический горшочек, предварительно смазанный жиром, кладут картофель, репчатый лук, добавляют соль по вкусу и заливают яично-молочную смесь. Яично-молочную смесь готовят из яиц и молока. Горшочек помещают в духовой шкаф и запекают при температуре 220–250 °С. При подаче на стол блюдо поливают растопленным сливочным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Подают блюдо горячим при температуре 65…70 °С.

СОУСЫ

Соусы — это приправа, делающая пищу более сочной, разнообразят ее вкусовые качества и внешний вид, повышают энергетическую ценность и усвояемость.

Таким образом, можем сказать, что соусы в кулинарной практике выполняют различную роль:

• с позиции технологии приготовления пищи соусы придают блюдам и кулинарным изделиям сочность; разнообразят вкус блюд. Один и тот же продукт, но приготовленный под разными соусами позволяет расширить ассортимент кулинарной продукции с неодинаковыми вкусовыми и ароматическими свойствами; соусы выполняют технологическую роль, особенно при тушении и запекании продуктов. При запекании продуктов под соусами сохраняется их сочность. Соусы объединяют в единую кулинарную композицию разнообразные по своему химическому составу и вкусовым качествам продукты: овощи, запеченные в молочном или сметанном соусе. Соусы широко используются при изготовлении овощных и грибных фаршей;

• с позиции эстетики соусы используются для улучшения внешнего вида блюда или кулинарного изделия;

• с позиции физиологии питания соусы своим вкусом и ароматом, действием на нервные окончания пищеварительного тракта возбуждают аппетит, усиливают секрецию пищеварительных желез, способствуют лучшему и более полному усвоению пищи. Многие соусы дополняют состав блюд и кулинарных изделий и повышают их калорийность.

СОУСЫ НА МОЛОКЕ И СМЕТАНЕ

В состав молочных и сметанных соусов входит мука пшеничная пассерованная при температуре 110–120 °С в течение 15…20 минут с жиром или без него. Молоко для приготовления молочных соусов используется цельное или разведенное бульоном или водой. Молочные соусы используют для мясных блюд, блюд из птицы и дичи, рыбных продуктов, овощей и круп. В зависимости от назначения соусы готовят на молоке различной консистенции: густой, который употребляют для фарширования; средней густоты — для блюд, запекаемых под этим соусом; жидкий — используют в качестве обычного соуса — подливы к овощным, крупяным и другим блюдам и кулинарным изделиям.

Сметанные соусы приготовляют натуральными из сметаны и с добавлением основного белого соуса, приготовленного на мясном или рыбном бульоне, либо на овощном или крупяном отваре. Сметанные соусы, приготовленные на мясном бульоне или овощном отваре используют для мясных и овощных блюд, а соусы на рыбном бульоне — только для рыбных блюд.

СОУС МОЛОЧНЫЙ (густой)

Продукты, г: молоко цельное — 900, масло сливочное — 120, мука пшеничная — 120, соль — 8.

Пшеничную муку пассеруют с маслом сливочным или маргарином при температуре 110–120 °С до образования слабо желтой или кремовой окраски и появления вкуса каленого ореха. Готовую белую мучную пассеровку постепенно разводят кипяченым горячим молоком, непрерывно помешивая, затем кладут соль и нагревают в течение 7…10 минут при температуре 95 °С. Готовят соус непосредственно перед его использованием. Густой молочный соус используют для фарширования котлет из домашней птицы, дичи.

СОУС МОЛОЧНЫЙ (средней густоты)

Продукты, г: молоко цельное — 1000, мука пшеничная — 90, масло сливочное — 90, соль — 8.

Мучную жировую пассеровку разводят горячим кипяченым молоком, непрерывно помешивая, кладут соль и кипятят 10…15 минут при температуре 95…98 °С. Иногда в соус средней густоты

добавляют яичные желтки — 60…80 г. на 1 кг соуса. Соус молочный средней густоты используют для запекания овощей, мяса, рыбы.

СОУС МОЛОЧНЫЙ (жидкий)

Продукты, г: молоко цельное — 1100, мука пшеничная — 40, масло сливочное — 40, соль — 5, сахар — 10, ванилин — 0,05.

Мучную белую пассеровку постепенно разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль, добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде. Кипятят 7…10 минут. Используют в горячем виде к запеканкам, пудингам, овощным и крупяным блюдам. Температура молочного соуса при отпуске к блюду 65…70 °С. Готовится молочный жидкий соус непосредственно перед подачей блюд к столу.

СОУС МОЛОЧНЫЙ С ЛУКОМ

Продукты, г: молоко цельное — 1000, мука пшеничная — 90, масло сливочное — 90, бульон мясной — 0,2 л, лук репчатый — 250, соль — 8.

Очищенный и промытый репчатый лук шинкуют и пассеруют на масле или маргарине, добавляют мясной бульон и припускают под крышкой до полной готовности. Затем соединяют с готовым молочным соусом и варят в течение 8…10 минут, заправляют солью, перцем и протирают горячим через сито. Вновь доводят до кипения и прогревают без кипения в течение 3…5 минут. Молочный соус с луком подают к натуральным жареным блюдам из телятины, баранины и к мясным рубленым изделиям.

СОУС МОЛОЧНЫЙ С ГРИБАМИ

Продукты, г: соус молочный густой — 750, рыбный бульон — 250, грибы белые свежие — 100, масло сливочное — 50, соль — 8.

Молочный соус густой разводят горячим рыбным бульоном, добавляют отвар грибов белых. Белые отварные грибы мелко рубят. Готовый соус заправляют маслом сливочным. Проваривают при температуре 90 °С в течение 7…10 минут. Подают соус молочный с белыми грибами к отварной рыбе, к вареным яйцам и яичной кашке. Температура подачи соуса 65…70 °С.

СОУС МОЛОЧНЫЙ С ВИНОМ

Продукты, г: молоко цельное — 700, яичные желтки — 150, масло сливочное — 100, мясной бульон (фюме) — 150, вино сухое белое — 100, сахар, соль, специи — по вкусу.

Яичные желтки и свежее цельное холодное молоко вливают в кастрюлю, помещают на водяную баню и проваривают при непрерывном помешивании при температуре 75 °С до загустения. Затем снимают с водяной бани и добавляют концентрированный мясной бульон (фюме), прокипяченную мадеру. Заправляют соус маслом сливочным, сахаром, солью и специями по вкусу. Подают соус к мясу домашней птицы, дичи, припущенной рыбе. Отпускают соус при температуре 60…65 °С.

СМЕТАННЫЙ СОУС НАТУРАЛЬНЫЙ

Продукты, г: сметана — 500, масло сливочное — 50, мука пшеничная — 50, соль — 5, перец горошком или молотый — 0,1.

Сметану доводят до кипения, добавляют белую мучную пассеровку, приготовленную на сливочном масле, или сухую белую мучную пассеровку, разведенную бульоном или овощным отваром. Все тщательно перемешивают, заправляют солью, специями по вкусу. Соус доводят до кипения и прогревают в течение 5…7 минут. Подают соус сметанный горячим к мясу, рыбе и овощам.

СОУС СМЕТАННЫЙ С БЕЛЫМ СОУСОМ

Продукты, г: сметана — 250, масло сливочное — 50, мука пшеничная — 50, перец молотый — 0,25, соль — 10, бульон — 800.

В белый соус, приготовленный на мясном бульоне или овощном отваре, кладут сметану, соль, молотый перец, доводят до кипения и прогревают 7…10 минут. Подают горячим при температуре 65…70 °С.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ

Продукты, г: соус сметанный — 750, масло сливочное — 20, лук репчатый — 200, соус южный — 40, перец молотый — 0,25, соль — 10.

В готовый соус сметанный кладут мелко нашинкованный репчатый лук и варят 7…10 минут, после чего добавляют соус южный, хорошо размешивают и прогревают еще 3 минуты.

Отпускают соус горячим при температуре 65…70 °С. Подают соус сметанный с луком к жареному мясу и блюдам из котлетной массы.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ

Продукты, г: соус сметанный — 750, масло сливочное — 20, лук репчатый — 200, томатное пюре — 100, соль — 10, специи — 0,15.

Лук репчатый очищают, моют и мелко шинкуют, затем его пассеруют. В спассерованный лук кладут томатное пюре и пассеруют до готовности в течение 5….7 минут, затем соединяют с готовым сметанным соусом и варят еще 5…7 минут. Подают соус горячим при температуре 65…70 °С. Подают этот соус к блюдам из овощей, а также для приготовления мясных тефтелей.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

Продукты, г: соус сметанный — 1000, уксус 3 %-ный — 130, масло сливочное — 30, хрен корень — 200, соль — 10, лавровый лист — 0,5, перец — 1.

Корень хрена обрабатывают, стругают, слегка пассеруют на масле, добавляют 3 %-ный уксус, перец горошком, лавровый лист и выпаривают досуха. Подготовленный таким образом хрен соединяют со сметанным соусом, добавляют соль и варят 7…10 минут. Соус сметанный с хреном подают в горячем виде к отварным мясным продуктам при температуре 65 °С. Перед смешиванием соуса сметанного с хреном необходимо удалить лавровый лист, перец горошком.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ (ХОЛОДНЫЙ)

Продукты, г: сметана — 700, хрен корнем — 300, сахар — 40, соль — 10. Обработанный хрен измельчают на терке, затем слегка рубят ножом и смешивают со сметаной, кладут соль, сахар, хорошо перемешивают. Этот соус подают к холодному отварному мясу, отварному поросенку и мясному студню. Температура подачи соуса 12…15 °С. Хранят соус до момента реализации в

холодильнике при температуре 4…6 °С. Долго соус не хранится.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ГРИБАМИ

Продукты, г: сметана — 50, масло сливочное — 20, мука пшеничная — 20, грибы белые свежие — 250, мясной бульон — 200, соль, специи — по вкусу, зелень петрушки или укропа — 5.

Белые свежие грибы перебирают, очищают, моют и нарезают тонкими ломтиками, кладут сливочное масло и тушат под крышкой в кастрюле. Отдельно пассеруют пшеничную муку на масле. Затем муку разводят мясным горячим бульоном. Кладут тушеные белые грибы, добавляют немного мелко нарезанной зелени петрушки или укропа, варят в течение 5…7 минут, периодически помешивают. Кладут сметану, доводят до кипения соус на слабом огне, следят, чтобы сметана не свернулась. Отпускают соус горячим при температуре 65 °С. Подают соус сметанный с грибами к овощным блюдам.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Молочные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий весьма питательны и легко усваиваются организмом человека. Пищевая ценность молочных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий обусловлена химическим составом этих продуктов. Наиболее ценными являются белки, в сочетании с белками молока они дают наиболее биологически полноценные продукты питания. В крупах и макаронных изделиях белков содержится от 7 до 14 %, а в бобовых от 8,3 % в кукурузной до 23 % в горохе лущеном. В белках круп, бобовых и макаронных изделий входят аминокислоты: валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин + цистин, треонин, триптофан, фенилаланин + тирозин и др. Макаронные изделия содержат белков в количестве от 10,4 до 11,8 %. В их составе также содержатся аминокислоты, обусловливающие биологическую ценность блюд из них. Пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделии определяется количеством углеводов, содержащихся в них. В крупах их содержание достигает: моно и дисахаридов от 0,3 % в манной крупе до 1,7 % в пшене; в бобовых: от 1,2 % в кукурузной до 3,4 % в горохе лущеном; в макаронных изделиях — от 1,9 до 4,8 %. Если учесть, что в рационе питания человека углеводы составляют почти 50 % суточной калорийности, то молочные блюда, приготовленные из круп, бобовых и макаронных изделий, являются хорошими поставщиками углеводов в организм человека. Помимо простых сахаров в крупах, бобовых и макаронных изделиях содержится крахмал. В крупах количество его достигает от 48,7 % в овсяном толокне до 70,7 % в рисовой крупе; в бобовых — от 47,4 % в горохе лущеном до 70,4 % в кукурузной. Крахмал хорошо усваивается в организме и придает блюдам большую энергетическую ценность. Клетчатка, содержащаяся в этих продуктах, способствует правильной работе кишечника. В крупах, бобовых и макаронных изделиях содержатся минеральные вещества, как макроэлементы, так и микроэлементы: калий, кальций, кремний, магний, натрий, сера, фосфор, хлор, железо, йод, медь и др.

К биологически активным веществам относятся витамины: тиамин, рибофлавин, ниацин, B_6, B_{12}, фолацин, аскорбиновая кислота, А, Д, Е. Витамины влияют на рост и развитие

человеческого организма, нормализуют обмен веществ в организме человека, способны предохранять организм от многих заболеваний. В блюдах из круп эти витамины находятся в количествах, почти восполняющих потребность в них. Крупы, бобовые и макаронные изделия ценят за их легкую усвояемость в организме и хороший вкус, особенно в сочетании с молоком и молочными продуктами. Ассортимент блюд, приготовляемых из круп, бобовых и макаронных изделий с молоком, довольно широк. Для приготовления молочных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий применяют различные способы кулинарной обработки: варку, жарение, запекание.

Перед тепловой обработкой крупы, бобовые и макаронные изделия перебирают. Крупы и бобовые промывают. Только манную и гречневую крупы не промывают перед варкой. Особенно тщательно промывают пшено с целью более полного удаления из него мучели, которая придает крупе горький вкус. Промывают крупы непосредственно перед варкой, температура воды должна быть 45…50 °С. Если в крупе ощущается небольшая затхлость, то ее можно удалить тщательной промывкой крупы с последующей просушкой. Если крупа имеет сильный затхлый запах, то даже многократное промывание не освободит ее от этого запаха. Следует помнить, что крупы и бобовые в процессе промывания увеличиваются в массе за счет поглощения воды, а частью за счет оставшейся на поверхности, В холодной воде крупы набухают значительно медленнее, чем в горячей.

КАШИ

На молоке можно приготовить вязкие и жидкие каши. Их варят на цельном молоке или на молоке, разведенном водой. Консистенция вязких каш настолько густа, что они при температуре 65…70 °С на тарелке держатся горкой и не расплываются. Вязкие каши, приготовленные на молоке, подают с маслом сливочным, маслом топленым или маргарином. Можно отпускать такие каши с сахаром. Вязкие каши можно варить с добавлением изюма, кураги, чернослива.

Жидкие каши варят из риса, пшена, пшеничной, манной, овсяной, ячневой, крупы «Геркулес». Варят эти каши на молоке, а кукурузную, как правило, подают с молоком.

Чтобы приготовить кашу нужной консистенции, при варке необходимо соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости.

При варке каш необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Такие крупы, как рисовая, пшеничная, перловая, овсяная, пшено, кукурузная, в молоке с добавлением воды развариваются значительно медленнее, чем в воде. Следовательно, эти крупы вначале варят в кипящей воде 10…20…30 минут, а затем избыток воды сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до полной готовности. Манная крупа, «Геркулес», дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая, гречневый продел и пшеничная — развариваются хорошо в молоке. Поэтому их предварительно варить в воде не следует. Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до тех пор, пока не станет густой. После чего посуду, в которой варится каша, плотно закрывают крышкой и варят при температуре 85…90 °С на плите до полной готовности. Отпускают молочные каши в горячем виде, поливают растопленным сливочным маслом или маргарином, посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочками.

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ

Продукты, г: крупа пшено — 80, молоко — 100, вода — 150, соль — 2, сахар — 5, масло сливочное — 10.

Подготовленную и промытую крупу пшено закладывают в кипящую воду, кладут соль и варят 20..25 минут, изредка помешивая. Затем воду сливают и добавляют кипяченое горячее

молоко, кладут сахар и варят до готовности, периодически кашу помешивают. Варят кашу при закрытой крышке. Отпускают кашу горячей при температуре 65 °С. При подаче на кашу кладут кусочек сливочного масла.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ

Продукты, г: крупа пшено — 80, молоко цельное — 150, сахар — 5, соль — 2.

Крупу перебирают, тщательно промывают водой и в молоко, нагретое до кипения, кладут соль, сахар, засыпают подготовленное пшено. Варят кашу, периодически помешивая, пока она не загустеет. После чего кастрюлю накрывают крышкой и доваривают кашу в течение 45…50 минут на слабом нагреве при температуре 85…90 °С. При подаче на кашу кладут кусочек сливочного масла.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С ТЫКВОЙ

Продукты, г: крупа пшено — 130, тыква — 200, молоко цельное — 200, вода — 100, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — 3.

Пшено перебирают и тщательно промывают водой. В кастрюлю наливают воду, доводят до кипения, кладут соль и в кипящую воду засыпают крупу пшено, варят 10–15 минут, затем добавляют горячее молоко, сахар и нарезанную кубиками тыкву и варят при накрытой крышкой кастрюле до готовности, периодически помешивают кашу. При отпуске на кашу кладут кусочек сливочного масла. Кашу подают горячей при температуре 65…70 °С.

КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ТЫКВЫ

Продукты, г: тыква — 700, молоко — 300, сахар — 20, крупа рис — 100, масло топленое — 50, соль — по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы и семян, промывают водой, нарезают кубиками, кладут в кастрюлю и заливают горячим молоком. Рис отваривают в воде отдельно до полуготовности. Когда содержимое в кастрюле будет доведено до кипения, кладут сахар, рис, сваренный до полуготовности, масло топленое и соль по вкусу. Массу хорошо перемешивают, накрывают кастрюлю

крышкой и варят кашу до готовности в течение 35…40 минут. Отпускают кашу горячей при температуре 65…70 °С. При подаче поливают кашу топленым маслом.

ПШЕННЫЙ КУЛЕШ НА МОЛОКЕ

Продукты, г: крупа пшено — 250, молоко — 500, вода — 600, картофель — 200, лук репчатый — 50, масло сливочное — 50, соль — по вкусу.

Пшено перебирают, промывают тщательно водой до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Затем пшено промывают в кипящей воде. В кастрюлю кладут крупу и наливают кипящую воду, доводят содержимое кастрюли до кипения. После чего добавляют кипящее молоко, нарезанный кубиками картофель, соль кладут по вкусу. Очищенный и мытый лук нарезают полукольцами и пассеруют на масле. Соединяют его с кашей, перемешивают. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят кастрюлю в духовой шкаф на 55…60 минут. Готовый кулеш заправляют сливочным маслом и подают на стол горячим при температуре 65…70 °С.

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Продукты, г: крупа рисовая — 100, вода — 200, молоко цельное — 320, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Крупу рисовую перебирают, моют в теплой воде, всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, кладут сахар, соль, сливочное масло, перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и варят при температуре 85…90 °С до готовности, периодически помешивают кашу. При отпуске кашу поливают растопленным сливочным маслом. Отпускают кашу горячей при температуре 65…70 °С.

КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ

Продукты, г: крупа овсяная — 100, молоко цельное — 320, сахар — 10, масло сливочное — 20, соль — по вкусу.

Молоко наливают в кастрюлю, доводят до кипения, кладут сахар, соль по вкусу и всыпают овсяную просеянную крупу, предварительно промытую водой, и варят ее, периодически

помешивая, до загустения каши. После чего кастрюлю плотно закрывают крышкой и доваривают кашу в духовом шкафу. Если доваривание каши производится на плите, то температуру варки понижают до 65…70 °С. Поливают ее растопленным сливочным маслом.

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ

Продукты, г: крупа манная — 150, молоко цельное — 900, сахар — 20, масло сливочное — 30, соль — по вкусу.

В кастрюлю наливают молоко цельное, кладут сахар, соль по вкусу, доводят до кипения и всыпают просеянную манную крупу, непрерывно помешивают и варят в течение 15…20 минут до готовности. Кашу отпускают горячей при температуре 65…70 °С. Кашу при подаче на стол поливают растопленным сливочным маслом. Можно подавать кашу молочную манную жидкую с сахаром.

МАННИК НА МОЛОКЕ

Продукты, г: крупа манная — 100, молоко — 265, вода — 265, сахар — 20, масло сливочное — 30.

Варят манную кашу на молоке с добавлением воды (в соотношении 1:1), выкладывают ее на протвень слоем 2…3 см, разравнивают и охлаждают. Перед отпуском кашу нарезают на порции или на кусочки прямоугольной формы, если манник отпускают с молоком, то нарезают небольшими кубиками, а если с вареньем или медом, сахаром, маслом, тона порционные куски. Отпускают манник холодным при температуре 12…15 °С.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ НА МОЛОКЕ

Продукты, г: крупа гречневая — 200, яйца — 40, молоко цельное — 400, масло сливочное — 20, соль — по вкусу, варенье клубничное или клюквенное — 20.

Гречневую крупу перебирают, тщательно перемешивают с яйцами и высушивают в духовом шкафу при температуре 65… 70 °С. В кастрюлю наливают молоко цельное, кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящее молоко всыпают подсушенную гречневую крупу и варят кашу до загустения, затем ее протирают через сито и прогревают на плите,

помешивая. Отпускают пуховую кашу горячей при температуре 65…70 °С. Отдельно на розетке подают клубничное или клюквенное варенье.

КАША БОЯРСКАЯ ИЗ ПШЕНА С МОЛОКОМ

Продукты, г: крупа пшено — 200, изюм или кишмиш — 25, молоко — 700, сахар — 30, масло сливочное — 100, яйца — 80, соль — по вкусу.

Крупу пшено перебирают, хорошо промывают, кладут в кастрюлю и заливают горячим молоком. Изюм или кишмиш перебирают, промывают и тоже закладывают в кастрюлю, добавляют сахар, соль, перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в духовой шкаф. За 10… 15 минут до окончания варки кладут растопленное сливочное масло и взбитые яйца. Отпускают кашу горячей при температуре 65…70 °С. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Если кашу готовят порционно, то варят ее и запекают в керамических горшочках в духовом шкафу.

ПШЕННИК МОЛОЧНЫЙ

Продукты, г: крупа пшено — 200, молоко — 600, масло сливочное — 30, сахар — 15, соль — 6, сухари молотые — 15, яйца — 40, сметана — 100.

Крупу пшено перебирают, промывают тщательно водой. В кастрюлю наливают молоко, кладут сахар, соль и засыпают пшено, размешивают и варят, помешивая до загустения каши. Готовую кашу охладить до 60 °С, затем добавить к ней сырые яйца, хорошо перемешать. Заправленную кашу ровным слоем выложить на подготовленный противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями. Поверхность изделия смазывают сметаной, затем помещают в духовой шкаф при температуре 200–250 °С для запекания. При отпуске пшенник разрезают на порционные куски, укладывают на тарелку или баранчик и сверху поливают сметаной. Подают к столу пшенник горячим при температуре 65…70 °С.

ЗАПЕКАНКИ, ПУДИНГИ, СУФЛЕ, БАБКИ

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ

Продукты, г: крупа рисовая — 200, молоко — 400, вода — 300, сахар — 30, яйца — 40, изюм — 30, сухари — 20, масло сливочное — 10, ванилин — 0,3, варенье клубничное — 150.

В кастрюлю наливают воду, кладут сахар и соль, доводят до кипения и засыпают перебранный и промытый рис, варят при помешивании в течение 10…15 минут, затем добавляют горячее молоко, размешивают. Кашу остужают до 60 °С, добавляют в нее промытый изюм или кишмиш, вводят взбитые яйца и ванилин, массу хорошо перемешивают, чтобы равномерно распределились яйца, изюм и ванилин по всей массе каши. После чего кашу выкладывают на подготовленный противень, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями. Поверхность каши разравнивают ножом или лопаточкой, смазывают яйцом, смешанным со сметаной, помещают в духовой шкаф для запекания при температуре 220–250 °С. Готовую запеканку слегка охлаждают и нарезают на порции. Отпускают ее с вареньем клубничным.

ЗАПЕКАНКА ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ

Продукты, г: крупа пшеничная — 200, молоко — 200, вода — 50, тыква — 300, сахар — 25, яйца — 40, сметана — 20, сухари молотые пшеничные — 20, масло сливочное — 30, соль — по вкусу.

Варят вязкую кашу из пшеничной крупы с тыквой. Для этого тыкву очищают от кожицы и семян, моют, нарезают мелкими кубиками, помещают в кастрюлю с горячим молоком, разведенным водой, кладут сахар, соль, доводят до кипения и всыпают подготовленную пшеничную крупу. Варят кашу до загустения, периодически помешивают. После того как каша станет густой, перемешивание прекращают, кастрюлю накрывают крышкой и продолжают варку каши до готовности. Затем готовую кашу охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, перемешивают массу и выкладывают кашу на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 2…3 см.

Кашу разравнивают лопаточкой или ножом, смазывают смесью яйца и сметаны, помещают в духовой шкаф для запекания при температуре 220–250 °С. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске укладывают куски на тарелку и подают с вареньем клубничным, сметаной или поливают маслом сливочным, посыпают сахаром.

ПУДИНГ РИСОВЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Продукты, г: крупа рисовая — 100, молоко — 200, вода — 100, яйца — 40, изюм — 20, цукаты — 20, масло сливочное — 20, сухари молотый сдобные — 15, сметана — 20, ванилин — по вкусу, соль — по вкусу, варенье клубничное — 50.

Рис перебирают, моют, закладывают в кипящую подсоленую воду и варят кашу до готовности. Готовую кашу охлаждают до 60 °С, добавляют яичные желтки, хорошо перемешивают, кладут сахар, подготовленный промытый изюм, цукаты и ванилин. Массу хорошо перемешивают и добавляют взбитые на холоде яичные белки, массу осторожно перемешивают и перекладывают на подготовленный смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень. Пудинг разравнивают с помощью лопаточки или ножа, смазывают поверхность яйцом, смешанным со сметаной, противень помещают в духовой шкаф для запекания при температуре 220–240 °С. Готовый пудинг нарезают на порции, укладывают на тарелку и отпускают с вареньем клубничным, а можно подавать с сахаром, сметаной или сладким соусом.

Пудинговую массу можно раскладывать в отдельные формочки, смазанные маслом и посыпанные сухарями, и запекать в них в духовом шкафу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С БРЫНЗОЙ (румынская кухня)

Продукты, г: мука кукурузная — 400, вода — 1150, брынза — 200, соль — по вкусу, масло сливочное — 100, яйца — 80, молоко — 50.

Варят жидкую мамалыгу. Смазывают маслом глиняную форму, укладывают на дно тонкий слой мамалыги и разравнивают ее ложкой, смоченной в масле. Сверху на мамалыгу кладут слой брынзы тертой. Накрывают вновь мамалыгой, на нее слой тертой брынзы, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и вновь слой мамалыги и так далее, пока не наполнится вся форма, но последним слоем должна быть

мамалыга. Яйца взбивают с небольшим количеством молока и соли. Массу выкладывают поверх мамалыги, посыпают тертой брынзой, сбрызгивают маслом. Формы помещают в духовой шкаф для запекания при температуре 230 ˚С. Подают блюдо к столу в глиняной форме горячей при температуре 65 ˚С.

ФАСОЛЬ С СЫРОМ ЗАПЕЧЕННАЯ (болгарская кухня)

Продукты, г: фасоль — 400, масло сливочное — 60, сухари молотые — 20, сыр российский — 100, соль — по вкусу, зеленый салат — 10.

Фасоль перебирают, моют холодной водой, затем заливают ее холодной водой и замачивают в воде около 4–6 часов. Затем фасоль отваривают в подсоленной воде до готовности, отвар сливают, а фасоль протирают через сито, добавляют сливочное масло, размешивают. Противень смазывают жиром и посыпают молотыми сухарями и тертым сыром. На подготовленный противень выкладывают протертую массу фасоли, разравнивают поверхность, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 230–250 ˚С до образования румяного колера на поверхности запеканки. Отпускают запеканку горячей при температуре 65…70 ˚С, салат подают отдельно.

ЛАПШЕВНИК

Продукты, г: лапша яичная — 150, яйца — 120, масло сливочное — 50, сахар — 30, сухари молотые — 50, корица, соль — по вкусу.

В кастрюлю наливают воду, солят и доводят до кипения. В кипящую воду кладут лапшу, помешивают, варят 2…3 минуты, затем воду сливают, заливают лапшу горячим молоком, добавляют соль по вкусу, добавляют в нее растертые с сахаром и корицей яичные желтки, масло сливочное. Массу хорошо перемешивают, затем вводят в нее взбитые на холоде в пену яичные белки и перемешивают. После чего массу перекладывают в подготовленные смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями порционные сковородки, поверхность разравнивают, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 220…250 ˚С. Подают запеченную лапшу горячей при температуре 65…70 ˚С, поливают маслом сливочным.

МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Продукты, г: макароны — 240, яйца — 120, молоко — 150, масло сливочное — 30, сухари молотые пшеничные — 30, сыр — 15, соль — по вкусу.

Макароны перебирают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Воду сливают, макароны укладывают на смазанные маслом и посыпанные сухарями сковороды. Сырые яйца смешивают с молоком, кладут соль по вкусу, размешивают. Этой смесью заливают макароны на сковородке. Сверху блюдо посыпают молотыми сухарями, тертым сыром и сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Помещают в духовой шкаф и запекают при температуре 220…250 °С. Подают на стол горячими, поливают маслом. Температура подачи 65…70 °С

МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Продукты, г: макароны — 200, масло сливочное — 50, сыр российский — 50, соль — по вкусу.

Макароны отваривают в подсоленной воде, отвар сливают, заправляют сливочным маслом и частью тертого сыра, перемешивают. Подготовленные макароны укладывают на порционные сковородки, смазанные маслом. Поверхность выравнивают лопаточкой, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 220… 250 °С. Отпускают запеченные макароны в порционных сковородках, в которых они запекались. При подаче к столу их поливают растопленным сливочным маслом. Подают горячими при температуре 65…70 °С.

ПУДИНГ РИСОВЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Продукты, г: крупа рисовая — 150, молоко — 250, вода — 220, сахар — 50, яйца — 80, масло сливочное — 30, изюм или кишмиш — 30, сухари молотые пшеничные — 25, сметана — 30, соль — по вкусу, ванилин — по вкусу.

Варят вязкую рисовую кашу до готовности, охлаждают ее до 65 °С, добавляют хорошо обработанный изюм или кишмиш, яичные желтки, растертые с сахаром, ванилин, сливочное масло и хорошо перемешивают. В приготовленную массу вводят взбитые на холоде яичные белки, осторожно перемешивают и выкладывают на порционные сковородки, предварительно

смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями, поверхность разравнивают лопаточкой или ножом, смазывают смесью яиц и сметаны, ставят в духовой шкаф и запекают при температуре 220…250 ˚С до образования румяного колера на поверхности запеченного пудинга. Подают пудинг со сметаной.

ПУДИНГ РИСОВЫЙ

Продукты, г: крупа рисовая — 200, молоко — 400, сахар — 30, соль — 5, яйца — 80, изюм — 100, сироп клубничный — 50, сухари — 20.

Крупу рисовую перебирают, промывают и варят в кипящей воде в течение 10…15 минут. Затем воду сливают, а рис заливают горячим молоком, добавляют соль и варят еще 25…30 минут, периодически кашу помешивают. После чего кладут сахар, яйца и подготовленный изюм. Массу хорошо перемешивают, выкладывают в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму или кастрюлю и помещают в духовой шкаф для запекания при температуре 220…250 ˚С. Готовый пудинг вынимают из формы, укладывают на блюдо или тарелку, или в вазу и при подаче поливают клубничным сиропом или сироп подают отдельно в соуснике. Отпускают пудинг горячим при температуре 65…70 ˚С.

КАША МАННАЯ С ФРУКТАМИ

Продукты, г: крупа манная — 120, масло сливочное — 30, молоко — 600, яйцо — 120, яблоки — 100, сахар — 60, сахарная пудра — 15, ванилин — по вкусу, соль — по вкусу, фруктовый соус — 150.

В кастрюлю наливают молоко, доводят его до кипения, кладут в него ванилин, сахар, соль и постепенно всыпают манную крупу, непрерывно помешивают, варят в течение 10… 15 минут. В сваренную манную кашу кладут яйца и масло сливочное, хорошо перемешивают и выкладывают на смазанную маслом металлическую сковородку. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахарной пудрой, ставят в духовой шкаф с температурой 250 ˚С для запекания. Запекают до образования румяной корочки на поверхности изделия. При отпуске на поверхность готовой каши кладут нарезанные, прогретые в сиропе фрукты. Отдельно в соуснике подают соус абрикосовый. Подают к столу кашу горячей при температуре 65…70 ˚С.

СОУС АБРИКОСОВЫЙ

Продукты, г: курага — 200, сахар — 200, вода — 800.

Курагу перебирают, промывают, кладут в кастрюлю с холодной водой на 2–3 часа, после чего варят в той же воде при закрытой крышкой кастрюле, в той же воде, в которой курага была замочена. Готовые фрукты протирают, добавляют сахар и проваривают при непрерывном помешивании в течение 10 минут. Соус подают к манной каше с фруктами в горячем виде при температуре 65…70 °С. Соус подают отдельно в соуснике.

ПУДИНГ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ

Продукты, г: кукурузные хлопья — 250, молоко цельное — 300, яйца — 80, сахарная пудра — 100, масло сливочное — 20, изюм — 50, молотые пшеничные сухари — 20, цукаты — 25, ванилин — по вкусу, клубничное варенье — 150.

Яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют холодное свежее молоко, кладут подготовленный, перебранный и хорошо промытый в горячей воде изюм, цукаты, ванилин, кукурузные хлопья и все хорошо перемешивают. Яичные белки взбивают на холоде и вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму, ставят в печь и запекают при температуре 230…250 °С. Подают пудинг к столу горячим при температуре 65…70 °С. Отдельно на розетке подают клубничное варенье.

БАБКА ЯБЛОЧНАЯ С КУКУРУЗНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Продукты, г: кукурузные хлопья — 200, молоко цельное — 250, яйца — 80, яблоки — 250, сахар — 150, сметана — 25, масло сливочное — 20, сухари пшеничные молотые — 20, корица — по вкусу, варенье клубничное — 100.

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда, нарезают ломтиками, добавляют сахар, корицу и перемешивают. Яйца взбивают с сахаром, кладут кукурузные хлопья, вливают холодное цельное молоко, массу перемешивают. Подготовленную массу делят на две равные части: одну часть выкладывают ровным слоем на смазанный маслом, посыпанный молотыми сухарями противень, на нее укладывают ровным слоем яблоки, смешанные с сахаром, а сверху кладут оставшуюся вторую часть массы.

Поверхность разравнивают, смазывают смесью яйца со сметаной, ставят в духовой шкаф и запекают при температуре 250 °С. При отпуске бабку яблочную с кукурузными хлопьями нарезают на порции, укладывают на тарелку и подают горячей при температуре 65…70 °С с вареньем.

СУФЛЕ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С МЕДОМ

Продукты, г: кукурузная мука — 200, молоко цельное — 500, яйца — 80, сахар — 100, масло сливочное — 50, сыр российский — 100, мед пчелиный — 100, соль — по вкусу.

В кастрюлю наливают цельное молоко, кладут соль, масло сливочное, всыпают просеянную кукурузную муку, помешивают и варят на слабом нагреве при температуре 85…90 °С до загустения. Массу слегка охлаждают до 70 °С и вводят в нее тертый сыр, растертые с сахаром яичные желтки, хорошо перемешивают, после чего вводят взбитые на холоде яичные белки и соединяют их с приготовленной массой. Массу выкладывают в смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями формы, поверхность разравнивают лопаточкой, смазывают яйцом, сбрызгивают маслом, посыпают тертым сыром, ставят в духовой шкаф для запекания при температуре 220…230 °С на 35…40 минут. Отпускают суфле горячим при температуре 65…70 °С. Подают с медом или вареньем. Мед подают отдельно в вазочке или розетке.

ШАРЛОТ (немецкая кухня)

Продукты, г: бисквит — 300, сливки 35 %-е — 300, сахар — 80, яйца (желтки) — 60, желатин — 10, клубника — 200, абрикосы — 200. Для оформления: сливки — 100, сахар — 20, вино — 30.

Сливки 35 %-ной жирности охлаждают до 5…7 °С, взбивают с сахарной пудрой, соединяют с желтками, растертыми с сахаром, соединяют с распущенным в сиропе желатином. Формы обкладывают ломтиками готового бисквита и наполняют слоями из взбитых сливок, фруктов, бисквита и т. д. Наполненные формы выдерживают в холодильнике 6…8 часов. После охлаждения формы вынимают. Шарлот оформляют взбитыми сливками и поливают сладким десертным вином. Отпускают шарлот холодным при температуре 12…15 °С.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Продукты, г: творог 150, масло сливочное 15, сметана 30, мука пшеничная 20, сахар 15, яйца 10, соль 2, ванилин 0,02.

Творог протирают через сито, добавляют муку, сахар, яйца, соль, ванилин, и все это смешивают. Творожную массу на разделочной доске, посыпанной мукой, разделывают сырники и обжаривают их на масле с обеих сторон до образования румяного колера, затем ставят в духовой шкаф на 5 минут. Отпускают сырники со сметаной горячими при температуре 65…70 °С.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ

Продукты, г: творог 80, мука пшеничная высшего сорта 30, молоко 30, сахар 5, яйца 10, сода 0,2, масло сливочное 5, молоко 150, соль — по вкусу.

Творог протирают через сито, соединяют с молоком, добавляют соль, соду, сахар, яйца, пшеничную муку и все тщательно перемешивают. Разделывают с помощью разливной ложки оладьи и выпекают их на сковороде, смазанной маслом. Отпускают оладьи горячими при температуре 65…70 °С с холодным кипяченым молоком.

ЗРАЗЫ ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ

Продукты, г: творог 1400, мука пшеничная высшего сорта 150, яйца 80, сахар 140, изюм 250, сухари молотые для панировки 60, масло сливочное 150, сметана 300.

Творог протирают через сито, добавляют 2/3 муки пшеничной, яйца, сахар и хорошо перемешивают. Готовую массу разделывают на лепешки толщиной около 20 мм, на середину их кладут начинку (предварительно отваренный изюм, а лучше кишмиш). Края защипывают, придавая форму зраз, изделия панируют в молотых сухарях и обжаривают на сковороде с разогретым маслом до образования румяной корочки с обеих сторон. Можно поставить зразы в духовой шкаф на 5…7 минут.

Отпускают зразы горячими при температуре 65 °С, поливают сметаной. Сметану можно подать отдельно в соуснике.

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Продукты, г.: творог 150, масло сливочное 5, сметана 30, крупа манная 15, сахар 15, яйца 10, изюм 10, сухари молотые 5, соль 2, ванилин 0,02.

Творог протирают через сито и в него добавляют яйца (желтки), сахар, соль, ванилин, муку пшеничную и хорошо вымешивают. Затем в творожную массу добавляют подготовленный изюм, взбитые яичные белки, массу размешивают, выкладывают в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы. Поверхность пудинга выравнивают и смазывают сметаной, посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают маслом, ставят в духовой шкаф на 30…35 минут. Готовый пудинг вынимают из формы, укладывают на блюдо и отпускают горячим при температуре 65…70 °С. Подают пудинг со сметаной или фруктовым соусом, который подают в соуснике.

ТВОРОГ ЖАРЕНЫЙ

Продукты, г: творог 500, шпик копченый 200, яйца 80, соль — по вкусу, тмин, зелень петрушки или укропа, лук репчатый 100.

Шпик мелко нарезают и вместе с репчатым луком, нарезанным мелким кубиком, обжаривают на сковородке. Когда жир вытопится, достаточно будет его на сковороде, кладут в сковороду творог, смешанный с яйцами и специями, солью. Массу помешивают и жарят до румяного колера. Творог жареный подают горячим, а на гарнир рекомендуют отварной или печеный картофель в кожуре.

ЛЕПЕШКИ ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ

Продукты, г: творог 500, картофель отварной 500, яичные желтки 40, мука пшеничная 80, жир для жарки 80, соль, тмин — по вкусу.

Творог протирают через сито и смешивают с отварным толченым картофелем, в который добавляют яичные желтки, соль, тмин, пшеничную муку. Массу хорошо перемешивают и формуют из нее круглые лепешки высотой до 10 мм, панируют их в муке и обжаривают на горячей сковороде с разогретым жиром до образования с обеих сторон румяной корочки. Отпу — скают лепешки горячими при температуре 65 °С со сметаной.

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ

Продукты, г: творог 500, яйца 120, масло сливочное 80, крупа манная 50, изюм 30, орехи грецкие (ядро) 20, сметана 30, сахар 30, соль — по вкусу, ванилин — по вкусу.

Яичные желтки смешивают с сахаром, добавляют сливочное масло, специи, творог и хорошо перемешивают, кладут промытый изюм, ядра рубленых орехов, добавляют манную крупу, хорошо перемешивают. В самом конце вводят в массу взбитые в пышную, устойчивую пену яичные белки. Творожную массу укладывают в смазанную жиром форму, верх разравнивают лопаточкой и смазывают сметаной, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу до образования румяной корочки. Отпускают пудинг горячим при температуре 65…70 °С. Подают отдельно в соуснике сметану или можно дать сладкий соус.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА И РЕВЕНЯ

Продукты, г: творог 400, масло сливочное 100, хлеб белый 400, ревень 400, сахар 200, яйца 4 шт., молоко цельное 100, ванилин — по вкусу.

Ревень очищают, моют, нарезают мелкими кубиками, добавляют сахар, перемешивают и дают постоять около часа в холодильнике. Мякиш белого черствого хлеба нарезают кубиками и обжаривают на масле. Творог протирают через сито, добавляют сахар и специи, перемешивают. В смазанную маслом форму укладывают слой хлеба, слой творожной массы, слой ревеня, заливают яично-молочной смесью, ставят в духовку для запекания. Подают горячей запеканку при температуре 65 °С. Запеканку поливают сиропом, приготовленным из ревеня и сахара.

ТВОРОЖНЫЕ БАУРСАКИ (казахская кухня)

Продукты, г: творог 500, мука пшеничная 180, яйца 80, масло сливочное 50, сахар 40, соль 4, жир для жарки фритюрный 150.

Творог протирают через сито, добавляют сырые яйца, сливочное масло в расплавленном состоянии, соль, сахар, просеянную пшеничную муку. Все хорошо перемешивают. Полученную массу раскатывают в виде тонкого жгута, разрезают его на мелкие кусочки массой 20…30 г, скатывают шариками, отваривают в кипящей подсоленой воде. Как только изделия

будут готовые, их вынимают шумовкой из воды, дают воде стечь. Баурсаки панируют в муке и обжаривают на масле на сковороде до образования румяной корочки. При отпуске посыпают сахарной пудрой или сметану подают отдельно в соуснике.

ЯЙЦА ИЗ ТВОРОГА ПО-ЛИТОВСКИ

Продукты, г: творог 500, сметана 100, сельдь 300, масло растительное 80, сыр российский 50, зелень петрушки 5, майонез 50.

Тихоокеанскую сельдь хорошо вымачивают от избытка соли, очищают от чешуи, удаляют кожу, внутренности, моют, пропускают через мясорубку, добавляют густую сметану, перемешивают, добавляют растительное масло и творог. Массу хорошо перемешивают. Из полученной массы формуют с помощью двух столовых ложек изделия, придавая форму яиц, выкладывают их на блюдо, посыпают тертым сыром, мелко-рубленной зеленью петрушки или укропа, сверху изделия поливают соусом майонезом. Отпускают блюдо холодным при температуре 12…15 ˚С.

БАБКА ТВОРОЖНАЯ

Продукты, г: творог 500, хлеб белый без корок черствый 300, изюм 100, молоко 500, сухари 40, сахар 75, яйца 80, масло сливочное 50.

Творог протирают через сито, добавляют сахар, яйца и подготовленный изюм, который перебирают, моют. Из молока, яиц, сахара приготавливают яично-молочную смесь, в которой смачивают одну сторону ломтиков хлеба. Ломтики хлеба укладывают смоченной стороной в форму, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями, на него кладут творожную массу и сверху вновь укладывают ломтики, смоченные в молочно-яичной смеси, но смоченной стороной кверху. Оставшуюся яично-молочную смесь равномерно выливают на изделие в форме, ставят в духовой шкаф для запекания. Запекают до готовности при температуре 180…190 ˚С в течение 50…55 минут. Подают бабку творожную горячей, вынимают из формы и укладывают на блюдо. К бабке творожной можно подать сметану в соуснике.

МОЛОЧНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

Молочные сладкие блюда можно приготовить из самых разнообразных продуктов: молока, сливок, сметаны, творога, круп, макаронных изделий, ягод, овощей, фруктов и т. д. Ассортимент молочных сладких блюд весьма разнообразен. В рецептуру большинства сладких блюд входят сахар, мед, ванилин, какао, кофе и другие вещества. Сладкие блюда можно разделить на две группы: горячие и холодные молочные сладкие блюда. К холодным молочным сладким блюдам следует отнести: а) жерированные; б) замороженные; в) блюда из вареных и сырых фруктов и молочных продуктов. К горячим: пудинги, запеканки и др.

КИСЕЛИ

Кисели готовят молочные разной консистенции: густые, средней густоты и жидкие. Консистенция молочных киселей зависит от количества крахмала, введенного в изделие. Так, для приготовления 1 л. молочного киселя берут следующее количество крахмала кукурузного (маисового): а) для густого — 75 г; б) средней густоты — 50, в) жидкий — 40 г. Кисель молочный густой используют как самостоятельное блюдо; средней густоты — также как самостоятельное блюдо; жидкий — в качестве подливы к пудингам, запеканкам. Вкус киселя молочного, приготовленного на маисовом крахмале, более нежный. Отпускают кисель холодным при температуре 12…15 ˚С. Подают его в вазочках, креманках, стаканах. К киселю можно подать варенье, сиропы, джемы, мед и другие продукты.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ

Продукты, г: молоко цельное свежее 190, сахар 20, крахмал маисовый (кукурузный) 15, ванилин — по вкусу.

Молоко наливают в кастрюлю и доводят до кипения, кладут сахар и вновь доводят до кипения, затем вливают заранее разведенный в холодной кипяченой воде или молоке маисовый крахмал и, непрерывно помешивая, проваривают при температуре 90 ˚С в течение 8…10 минут. К концу варки добавляют ванилин. Готовый горячий кисель разливают в подготовленные и смоченные водой формы, сверху посыпают мелким сахаром и охлаждают. При отпуске кисель вынимают из форм и поливают сиропом или кладут варенье.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ

Продукты, г: молоко цельное 900, сахар 80, крахмал маисовый 50, ванилин — по вкусу.

Молоко наливают в кастрюлю и доводят до кипения, затем вводят в него разведенный в холодном кипяченом молоке или воде маисовый крахмал, непрерывно помешивая, проваривают при температуре 85..90˚С в течение 8…10 минут. В конце варки киселя вводят ванилин или лимонную цедру. Молочный кисель средней густоты охлаждают до температуры 12…15 ˚С и после этого разливают в стаканы или вазочки, сверху посыпают

сахарной пудрой или сахаром.

КИСЕЛЬ СЛИВОЧНЫЙ

Продукты, г: сливки 35 %-ной жирности 1200, мука крупчатка 50, сахар 400, розовая вода 15, коринка 100, яичные белки 200, цедра лимонная — по вкусу.

Сливки 35 %-ной жирности подогревают до температуры 80… 85 °С, добавляют к ним муку пшеничную крупчатку, сахар, хорошо перемешивают, вливают розовую воду, кладут промытый изюм, коринку, хорошо перемешивают. Отдельно взбивают яичные белки, которые вводят, осторожно помешивая в горячую массу. Всю массу проваривают до загустения киселя. Готовый кисель выливают на блюдо, сверху посыпают лимонной цедрой. Подают к столу кисель горячим или холодным. Если кисель подают горячий, то температура его 65 °С, если же отпускают холодным, то при температуре 12…15 °С.

КИСЕЛЬ ЯИЧНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное 1200, розовая вода 30, сахар 250, соль — по вкусу, яичные белки 200, корица молотая по вкусу.

Молоко кипяченое смешивают с розовой водой, добавляют туда сахар и соль по вкусу, затем выпускают в эту смесь яичные белки и всю массу взбивают на водяной бане при температуре 75 °С. Взбивают до тех пор, пока масса полностью проварится. После чего кисель выливают на блюдо или разливают в формочки, вазочки или креманки. Сверху кисель посыпают толченой корицей. Подают кисель яичный горячим или холодным.

КИСЕЛЬ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное 900, мука картофельная 200, для подачи: сливки 35 %-ной жирности 100 или сахар 20.

Молоко цельное вскипятить в кастрюле. Картофельную муку развести молоком так, чтобы не было комочков, и ввести ее в горячее молоко, хорошо размешивая. Варят около 10 минут, т. е. до тех пор пока кисель не станет отставать от краев кастрюли. После этого кисель перекладывают в смоченные водой формочки

и охлаждают в холодильнике. При подаче кисель извлекают из формочек на вазочки или креманки, а можно поместить его на десертную тарелку. К киселю можно подавать отдельно жирные сливки или посыпают сахаром. Температура отпуска киселя 12… 15 ˚С.

КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное 1200, шоколад 100, мука картофельная 100, сахар 100, ванилин — по вкусу.

Молоко наливают в кастрюлю и доводят до кипения. Шоколад натирают на терке, соединяют с горячим молоком до полного растворения. В кипяченое охлажденное молоко кладут муку картофельную и разводят до тех пор, пока не будет комочков муки. Затем в горячее молоко вводят разведенный шоколад, добавляют сахар, размешивают. Затем добавляют разведенную в молоке картофельную муку и кисель хорошо перемешивают, варят на слабом огне, т. е. при температуре 90 ˚С в течение 8…10 минут. После того, как кисель будет готов, его разливают в стаканы, вазочки и охлаждают до температуры 12… 15 ˚С. Отпускают кисель холодным. В кисель можно добавить ванилин по вкусу.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВЬЮ

Продукты, г: молоко дельное 700, морковь свежая 500, сахар 200, крахмал 90, ванилин — по вкусу.

Морковь очищают, моют и отжимают на соковыжималке. Сок выливают в кастрюлю с молоком и доводят до кипения. Крахмал разводят с молоком и при непрерывном помешивании вводят в горячее молоко, затем кладут сахар, хорошо перемешивают и проваривают в течение 8…10 минут при температуре 90 ˚С. Готовый кисель разливают в стаканы или чашки, охлаждают до 12…15 ˚С. В кисель можно положить ванилин по вкусу.

МОЛОЧНЫЕ ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА

К молочным желированным блюдам относятся: желе, муссы, самбуки, кремы. В качестве загустителя в этих изделиях используется желатин. Желатин предварительно замачивают в холодной воде в течение 1 часа. Воды берут для замачивания в 6 или 8 раз больше, чем желатина. Избыток воды после замачивания сливают. Набухший желатин подогревают на водяной бане, а если нет таковой, то непосредственно на плите при температуре не выше 65 °С. Желе можно приготовить с добавлением в него различных продуктов.

Взбитое желе представляет собой другое сладкое блюдо — мусс. В его рецептуру можно вводить вместо желатина манную крупу в виде вязкой каши. Смесь взбивают, как правило, на холоде (лед) до образования однородной пены. Объем смеси при этом увеличивается в два-три раза.

Самбук готовится с добавлением желатина и яичных взбитых белков. Взбитая на льду масса также увеличивается в объеме в два-три раза.

Мусс и самбук раскладывают в формочки и охлаждают в холодильнике при температуре близкой к нулю в течение 1–2 часа. Отпускают мусс и самбук с сиропом плодово-ягодным. При температуре 12…15 °С.

Кремы обычно готовят из сливок жирных, имеющих содержание жира 30…35 %, но не ниже 28 %. Кремы можно готовить из молока. В состав кремов входят сахар, яйца, желатин и многие другие вкусовые и ароматические продукты.

При приготовлении кремов сначала готовят яично-молочную смесь, в которую входит сахар, вкусовые и ароматические вещества и желатин.

Для получения яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, соединяют с кипяченым молоком и, помешивая, нагревают до 70…80 °С. При соединении компонентов яично-молочную смесь вводят во взбитые сливки. Сливки рекомендуется взбивать непосредственно перед приготовлением крема, для того чтобы сохранить пышность взбитых сливок.

Желированные сладкие блюда обычно разливают в подготовленные, т. е. смоченные холодной водой формочки, и охлаждают в холодильнике. Перед отпуском блюда вынимают из формочек, опуская в горячую воду.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ

Продукты, г: молоко цельное 750, сахар 150, желатин 30, вода для желатина 200, ванилин — по вкусу.

Молоко наливают в кастрюлю, добавляют сахар и кипятят. Желатин замачивают в холодной воде в течение 1 часа. После набухания желатина избыток воды сливают, а желатин подогревают на водяной бане или на плите при температуре не выше 60 °С. В горячее молоко вливают распущенный желатин, добавляют ванилин, размешивают и разливают в формочки. Охлаждают желе в формочках в холодильнике при температуре 2…6 °С. После застывания желе вынимают из формочек, укладывают в вазочки или креманки, а можно подать на десертной тарелке. Отпускают желе молочное при температуре 12…15 °С. К желе можно подать сиропы фруктовые или ягодные.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МИНДАЛЕМ

Продукты, г: молоко цельное 750, сахар 140, миндальный орех 100, вода для миндаля 250, желатин 30, вода для замачивания желатина 200.

Миндаль сладкий перебирают, заливают горячей водой, доводят до кипения и кипятят несколько минут, а затем его очищают. Очищенный миндаль измельчают в мясорубке с диаметром решетки не менее 5 мм и постепенно добавляют воду до образования однородной массы, которую соединяют с кипящим молоком, желатином, сахаром и, помешивая, доводят до кипения, но не кипятят. Смесь разливают в подготовленные металлические формочки и охлаждают при температуре 2…4 °С в течение 1,5…2,0 часов. Подают к столу, освобождая из формочек. Отпускают на десертной тарелке, в вазочках или креманках. К желе молочному можно подать клубничный сироп отдельно или им полить желе. Температура отпуска молочного желе 12…15 °С.

ЖЕЛЕ ДВУХЦВЕТНОЕ

Продукты, г: молоко 1000, сахар 120, желатин 40, какао порошок 40.

В кастрюлю наливают молоко, добавляют сахар и кипятят; в кипящее молоко вливают подготовленный (замоченный и распущенный) желатин, ванилин по вкусу. Нагревать смесь до температуры 65…70 °С, а можно довести до кипения, но не

кипятить, чтобы желатин не потерял своих желирующих свойств. Затем массу разделить на две равные части. Одну часть массы оставить без наполнителя, а в другую часть ввести какао порошок, хорошо размешать. Желе молочное налить в подготовленные формочки, остудить в холодильнике, чтобы желе застыло, а на него налить шоколадное желе и вновь поставить в холодную камеру, в которой температура не выше 2…4 °С. Как только желе застынет, его вынимают из формочек на десертную тарелку или в вазочку. К желе отдельно можно подать клубничный, или клюквенный сироп, или шоколадный. Отпускают желе застывшим при температуре 12…15 °С.

ЖЕЛЕ ИЗ СМЕТАНЫ

Продукты, г: сметана 500, сахар 100, желатин 30, ванилин или корица молотая — по вкусу; вода для замачивания желатина 250.

Желатин замачивают холодной водой в соотношении 1:6 или 1:8, затем желатин сливают от избытка воды, а его растворяют при температуре 60 °С. Сметану, сахар, вкусовые добавки перемешивают и массу выливают в подготовленные (смоченные водой) формочки, ставят в холодильный шкаф для застывания. После застывания желе из сметаны вынимают из форм, для чего формочки помещают в горячую воду при температуре 75 °С на несколько секунд. Вынимают из формочек желе на десертную тарелку или в вазочку. Желе отпускают при температуре 12… 15 °С. К желе отдельно подают клубничный, малиновый или клюквенный сироп.

Продукты, г: сливки жирные 250, сок клюквенный 250, сок черной смородины 250, сок мандариновый 250, сахар 200, желатин 40, ванилин — по вкусу. Вода для замачивания желатина 250.

Желатин замачивают холодной водой 1:6 в течение 1,5 часов; избыток воды сливают, а желатин распускают на водяной бане или плите, доведя его до кипения, но не кипятят. Сливки соединяют с сахаром и прогревают, добавляя часть желатина, распущенного в них, перемешивают. Другую часть желатина вводят в сок черносмородиновый с сахаром и перемешивают. Третью часть желатина вводят при нагревании в сок мандариновый или апельсиновый, размешивают. Все жидкости охлаждают до 35 °С и разливают в подготовленные (смоченные водой) формочки. Вначале наливают массу с черносмородиновым соком, после охлаждения в холодильном шкафу при температуре

2…4 °С, наливают слой сливочной массы, также охлаждают в холодильном шкафу и, в последнюю очередь, после застывания желе сливочного, наливают желе мандариновое или апельсиновое и снова ставят в холодильный шкаф для застывания желе. После застывания желе его вынимают из формочек, опуская в горячую воду при температуре 75 °С. Вынимают желе из формочек на десертную тарелку или вазочку. Отдельно к желе можно подать клубничный сироп. Отпускают желе при температуре 12…15 °С.

ЖЕЛЕ ЯИЧНО-ОРЕХОВОЕ

Продукты, г: молоко цельное 500, яичные желтки 80, сахар 50, ядра орехов 20, желатин 16, ванилин — по вкусу.

Желатин замочить в кипяченой остуженной воде в соотношении 1:6, дать возможность набухнуть желатину в течение 1 часа, затем лишнюю воду сливают. Молоко кипятят и соединяют с набухшим желатином. Яичные желтки растирают с сахаром и орехами, добавить в него постепенно горячее молоко, соединенное с желатином, перемешать, добавить ванилин. Массу желе разливают в подготовленные формочки или вазочки, смоченные холодной водой, ставят в холодильный шкаф для застывания при температуре 2…6 °С в течение 1 часа. После застывания желе вынимают из формочек на десертную тарелку и отпускают при температуре не выше 12…15°С. К желе отдельно можно подать клубничный сироп.

Продукты, г: молоко цельное 900, шоколад 100, сахар 100, желатин 30, ванилин — по вкусу.

Шоколад мелко измельчить на терке, соединить с сахаром, растворяют в горячем молоке, перемешивают. Желатин замачивают в воде в соотношении 1:6 в течение 1 часа. Избыток воды сливают, а желатин соединяют с молочно-шоколадной смесью, перемешивают, вводят ванилин по вкусу. Желе разливают в подготовленные формочки или вазочки и помещают в холодильный шкаф на 1,5…2 часа для застывания. После чего желе вынимают из формочек на десертную тарелку или в вазочку и отпускают при температуре 12…15 °С. Отдельно к желе можно подать шоколадный соус или клубничный сироп.

ЖЕЛЕ СЛИВОЧНОЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Продукты, г: сливки 30 %-ной жирности 900, сахар 150, желатин 40, клубника свежая 300, вода для желатина 250.

Желатин замачивают в воде в соотношении 1:6 или 1:8 в течение 1 часа. Избыток воды сливают, а желатин распускают, подогревая его на слабом огне. Лучше на водяной бане. Сливки доводят до кипения и соединяют с желатином. Перебранную клубнику промывают холодной водой и смешивают с сахаром, оставляют на холоде в течение 1–2 часов. Затем желатин соединяют с ягодами, перемешивают, прогревают на слабом огне, т. е. при температуре 80…85 ˚С и разливают в подготовленные формочки. Ставят в холодильный шкаф и охлаждают при температуре 2…6 ˚С до полного застывания. После чего желе вынимают из форм в вазочки или на тарелку. Отдельно можно подать к желе сироп клубничный или украсить желе частью свежих ягод. Температура отпуска желе 12…15 ˚С.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Продукты, г: молоко цельное 900, сахар 200, варенье клубничное 100, желатин 30.

Желатин замачивают в воде до полного набухания, затем соединяют с горячим молоком с сахаром, перемешивают. Варенье соединяют с желе, перемешивают и разливают в подготовленные формочки. Ставят в холодильный шкаф для застывания. После чего желе вынимают из форм и подают.

КРЕМЫ

Основными составными компонентами кремов являются взбитые сливки 30…35 %-ной жирности, но не ниже 28 %, яичный льезон и желатин. Приготовление крема включает следующие операции: а) взбивание сливок; б) приготовление льезо-на; в) соединение льезона со взбитыми сливками.

Взбивание сливок. Перед взбиванием сливки необходимо охладить до 2…8 ˚С. В процессе взбивания сливки увеличиваются в объеме в 2,5…3 раза. Готовые взбитые сливки должны хорошо держаться на веничке, не спадая. Взбивают сливки только непосредственно перед приготовлением крема, иначе сливки теряют пышность и на дне посуды образуется отстой.

Приготовление льезона. Яйца растирают с сахаром и постепенно вводят кипяченое молоко, непрерывно помешивают, нагревают до 80…85 ˚С, но не кипятят, кладут предварительно замоченный желатин, перемешивают, дают желатину полностью раствориться, процеживают смесь и охлаждают до комнатной температуры.

Соединение льезона и взбитых сливок. Во взбитые сливки при непрерывном помешивании тонкой струйкой вводят желатин при температуре 20…25 ˚С, не давая крему застыть. Разливают в формочки и охлаждают в холодильнике.

Перед отпуском крем вынимают из форм, для чего их опускают на несколько секунд в горячую воду при температуре 70…75 ˚С.

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

Продукты, г: сливки 50, молоко цельное 25, сахар 25, яйца 10, желатин 4, ванилин 0,02. Для соуса: сахар.15, клубника 15, вода 25.

В кастрюлю наливают цельное молоко, кладут ванилин, сахар, размешивают и доводят до кипения. Яйца растирают с сахаром до однородной массы и вливают молоко, перемешивают, нагревают на слабом огне, но не кипятят. Отдельно взбивают сливки до однородной пышной массы. Желатин предварительно замачивают в воде. Избыток воды после набухания желатина сливают, а желатин вводят в яично-молочную смесь. Затем молочную смесь охлаждают до 25 ˚С и вводят ее постепенно в взбитые сливки, перемешивают и разливают в формочки, охлаждают. После охлаждения крем вынимают из форм и подают

со сладким соусом.

Для соуса: клубнику перебирают, моют, соединяют с сахаром, хорошо размешивают, затем растирают. Вводят в кипящую воду и проваривают. После чего соус процеживают, доводят до кипения. Охлаждают и подают к столу.

КРЕМ КОФЕЙНЫЙ

Продукты, г: сливки 50, молоко 25, сахар 25, яйца 10, желатин 4, кофе растворимый 3.

Сливки предварительно охлаждают до 2…6 °С и взбивают до густой пышной пены, соединяют с яично-молочной смесью. Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки растирают с сахаром. В горячем молоке разводят растворимый кофе, соединяют с растертым сахаром и яичным желтком и проваривают. В готовую смесь вводят подготовленный желатин и взбитые сливки, хорошо перемешивают и разливают в подготовленные формочки. Формочки ставят в холодильный шкаф для охлаждения. После охлаждения крем вынимают из форм и подают в вазочках или на тарелках.

Крем подают при температуре 12…15 °С. К крему можно отдельно подать сладкий соус.

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Продукты, г: сливки 50, молоко 25, сахар 25, яйца 10, желатин 4, какао порошок 6; вода для замачивания желатина 25.

Сливки охлаждают до 2…6 °С и взбивают до однородной пышной массы. Готовят яично-молочную смесь, охлаждают ее до 25 °С, соединяют ее с молоком, в котором растворяют какао порошок. В этой смеси растворяют предварительно набухший желатин. Все компоненты соединяют и вводят во взбитые сливки, перемешивают, разливают в подготовленные формочки и ставят в холодильный шкаф для застывания. После застывания крем вынимают из форм и отпускают в вазочках или креманках. Температура подачи крема 12…15 °С.

КРЕМ ТЫКВЕННЫЙ

Продукты, г: сливки 250, сахар 100, яйца 80, желатин 30, тыква 400, ванилин — по вкусу. Вода для замачивания желатина

250.

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают мелко кубиками и тушат без воды, добавляют немного соли и сахару. Желатин замачивают в воде в течение 1,5 часов. Набухший желатин распускают в небольшом количестве сливок, которые доводят до кипения. Желтки растирают с сахаром, добавляют распущенный желатин, кладут ванилин и соединяют с тушеной тыквой. Сливки взбивают до пышной массы и вводят в приготовленную массу. Крем раскладывают в подготовленные формочки и ставят в холодильный шкаф для застывания. После чего крем вынимают из форм, укладывают в вазочки или на тарелки и подают к столу при температуре 12…15 ˚С. К крему тыквенному можно подать сладкий соус.

Продукты, г: сливки 200, сухофрукты 200, сахар 100, вода для сухофруктов, желатин 30.

Сухофрукты перебирают, хорошо промывают холодной водой, затем кладут их в сотейник или кастрюлю, подливают воду и тушат при закрытой крышке до полного размягчения. Готовые мягкие сухофрукты протирают через сито, кладут сахар, взбитые сливки, набухший желатин и хорошо массу перемешивают. Готовый крем выкладывают в подготовленные формочки и помещают их в холодильный шкаф для застывания. После чего крем вынимают из форм на тарелки, блюдо или в вазочки и подают к столу при температуре 12… 15 ˚С. К крему можно отдельно подать сладкий соус.

КРЕМ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА

Продукты, г: сливки 35 % жирности 200, хлеб пшеничный черствый 200, сахар 100, клубника свежая 100, желатин 30.

Желатин замачивают в холодной воде в соотношении 1:6. После замачивания избыток воды сливают. Желатин распускают на плите или водяной бане. Черствый пшеничный хлеб без корок натирают на терке. Сливки взбивают на холоде до однородной пышной массы (устойчивой пены). Клубнику соединяют с сахаром и хорошо растирают до однородной массы. В ягодную массу вводят распущенный желатин и вводят натертый черствый пшеничный хлеб, хорошо перемешивают. Массу соединяют со взбитыми сливками, раскладывают в подготовленные формы, помещают в холодильный шкаф для застывания. Крем вынимают из форм на тарелку или вазочку. Отдельно можно подать охлажденные сливки, молоко или сладкий соус. Температура отпуска 12…15 ˚С.

КРЕМ ЛИМОННЫЙ

Продукты, г: сливки жирные 200, яйца 160, сахар 100, вода 50, лимон 2 шт., желатин 40.

Яичные желтки растирают сахаром. Отдельно на холоде взбивают яичные белки. Затем взбивают сливки. Лимонную цедру кипятят с водой. Желатин замачивают в воде до полного набухания. Соединяют с сахаром, отваром лимонной цедры, кладут желатин, доводят смесь до кипения, но не кипятят, кладут лимонный сок и растертые с сахаром яичные желтки, перемешивают и соединяют со взбитыми яичными белками и сливками, массу осторожно перемешивают. Крем раскладывают в высокие бокалы или креманки, вазочки и помещают в холодильный шкаф для застывания на 1 час. После чего крем отпускают, гарнируя его ломтиками лимона.

Подают крем при температуре 12…15 °С.

КРЕМ ИЗ КЛУБНИКИ

Продукты, г: сливки 35 %-ной жирности 250, клубника свежая 250, сахар 100, желатин 30.

Желатин замачивают в воде до полного набухания в течение 1…1,5 часов. Клубнику перебирают, моют, дают воде стечь и с помощью миксера ее взбивают в однородную массу, кладут в нее сахар, набухший и распущенный желатин. Сливки охлаждают, взбивают в пышную массу и соединяют при перемешивании с клубничной массой. Готовую массу крема раскладывают в подготовленные формочки, ставят в холодильный шкаф для застывания. При отпуске крем вынимают из форм, помещают на тарелки или вазочки, украшают целыми ягодами клубники. Отдельно можно подать клубничный соус. Температура отпуска крема и соуса 12…15 °С.

КРЕМ СМЕТАННЫЙ

Продукты, г: сметана 250, сахар 100, молоко 500, яйца 80, желатин 30, ванилин — по вкусу; вода для замачивания желатина 200.

Желатин замачивают в воде. Готовят яично-молочную смесь, которую соединяют с распущенным желатином. Сметану охлаждают и взбивают в пышную массу, добавляют ванилин. Во взбитую сметану вводят яично-молочную смесь, массу

перемешивают и раскладывают в формочки. Ставят в холодильный шкаф для застывания. Отпускают в вазочках или тарелках.

КРЕМ СМЕТАННЫЙ С КЛУБНИКОЙ

Продукты, г: сметана 250, клубника свежая 250, сахар 100, желатин 30, вода для замачивания желатина 200.

Желатин замачивают в холодной воде на 1 час, затем его распускают на водяной бане или плите. Охлаждают сметану и взбивают до пышной массы. Ягоду перебирают, промывают и протирают вместе с сахаром. Ягодное пюре соединяют с желатином и вводят в взбитую сметану, осторожно перемешивают и раскладывают в подготовленные формочки или сразу в вазочки. Ставят крем в холодильный шкаф для застывания. После чего его вынимают из формочек и подают на десертной тарелке, вазочке или креманке. Украшают крем свежей клубникой. Температура отпуска крема 12…15 ˚С.

Продукты, г: молоко 200, сахар 30, яйцо (желток) 40, желатин 7, вода для замачивания желатина 20; варенье 30.

Молоко цельное наливают в кастрюлю и доводят до кипения, кладут сахар, размешивают и еще раз доводят до кипения. Желатин замачивают в холодной воде в течение 1 часа. Яичные желтки взбивают и при непрерывном помешивании вводят в горячее молоко. В приготовленную смесь вводят распущенный желатин, непрерывно помешивают, варят при температуре 80 ˚С до загустения. Затем крем разливают в подготовленные формочки и ставят в холодильный шкаф для застывания. После застывания крем вынимают из формочек и подают в вазочках. Варенье подают отдельно. Температура отпуска крема 12…15 ˚С.

КРЕМ-БРЮЛЕ

Продукты, г: яичные желтки 80, сахар 100, сливки 500, желатин 30, вода для замачивания желатина 200, жженый сахар 10.

Желатин замачивают в холодной воде на 1 час. Яичные желтки растирают с сахаром, ставят на слабый огонь или водяную баню, непрерывно помешивают и проваривают до загустения массы, прибавляют к ним после охлаждения до 25 ˚С взбитые сливки, вливают распущенный желатин, массу перемешивают, добавляют жженый сахар (жженку) для подкрашивания. Все

перемешивают и разливают в подготовленные формочки или вазочки. Помещают крем в холодильный шкаф для застывания. Отпускают крем при температуре 12…15 °С.

МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

Молоко является одним из ценнейших продуктов питания благодаря содержанию в нем белков, которых в коровьем молоке содержится от 2,5 до 4,0 %. Характерной особенностью молочного белка является присутствие в нем всех незаменимых аминокислот; валина, изолейцина, лейцина, лизина, метионина + цистина, треонина, триптофана, фенилаланина + тирозина. В молоке присутствует комплекс заменимых аминокислот, а также нуклеиновых кислот. По мнению экспертов ФАО и ВОЗ, для взрослого мужчины оптимальным считается содержание в 1 г. пищевого белка следующего количества незаменимых аминокислот, в мг: валина 50, изолейцина 40, лейцина 70, лизина 55, метионина + цистина 35, треонина 40, триптофана 10, фенилаланина + тирозина 60.

Таблица Химический скор белков молока коровьего относительно идеальных белков, мг/1 г. белка

Аминокислоты	Идеальный белок	для взрослых, мг/ в 1 г белка	Белок молока коровьего	относительно идеального
-	*A*	C	*A*	C
Изолейцин	40	100	59	147,6
Лейцин	70	100	88,4	126,3
Лизин	55	100	81,6	148,3
Метионин + цистин	35	100	34	97,3
Треонин	40	100	47,8	119,5
Триптофан	10	100	15,6	156
Фенилаланин + тирозин	60	100	112,2	186,9
Валин	50	100	59,7	119,0

Примечание: А — содержание аминокислоты в мг/1 г. белка; С — химический скор в процентах.

Помимо полноценных белков в виде коллоидного раствора, в коровьем молоке содержится жир, имеющий низкую температуру плавления, находится в виде мельчайших шариков. Поэтому белки и жиры коровьего молока очень хорошо усваиваются в

организме человека.

Основным белком молока является казеин, не растворимый в воде, но в молоке он содержится в виде кальциевой соли и в таком виде хорошо растворим в воде, придает молоку непрозрачный белый цвет. Кроме казеина в молоке содержится около 1 % белков альбумина и глобулина, которые свертываются при температуре 72…75 ˚С и образуют «пенку».

Из углеводов в молоке содержится до 4,8 % молочного сахара — лактозы и незначительное количество других простых сахаров: глюкозы 0,02 % и галактозы 0,016 %.

Из минеральных солей в молоке особенно много соединений кальция, необходимых организму человека для построения костной и других тканей тела. Имеются соли калия, натрия, магния, фосфора, хлора, железа, йода и других.

В молоке, в растворенном состоянии, содержится незначительное количество кислорода, азота и углекислого газа. При кипячении молока газы частично выделяются с образованием пены.

В коровьем молоке содержатся витамины жиро и водорастворимые: А, — каротин, Д, Е, С, B_6, B_{12}, биотин, ниацин, B_1, B_2, фолацин и др. Можно сказать, что молоко является поливитаминным продуктом питания.

Кроме витаминов в молоке содержатся фегменты, играющие большую роль, а роль их многообразна. Они участвуют в пищеварении, обмене веществ в организме. Энергетическая ценность молока определяется его калорийностью, т. е. содержанием в нем белков, жиров, углеводов. Установлено, что при окислении в организме человека 1 г. белка выделяется 4 ккал, 1 г. жира — 9 ккал, 1 г. углеводов — моно и дисахаридов — 3,8 ккал, крахмала — 4,1 ккал. Зная химический состав пищевых продуктов, в том числе молока, можно самим определить калорийность напитка, приготовленного с молоком в домашних условиях.

Молоко и продукты его переработки широко используются в домашней кухне, т. к. оно хорошо сочетается с продуктами животного и растительного происхождения.

Для кипячения молока на кухне необходимо иметь специальную кастрюлю и содержать ее надо в абсолютной чистоте. Перед кипячением молока кастрюлю следует ополоснуть холодной водой, что позволит молоку не пригореть во время нагревания на плите. Хранить кипяченое молоко желательно в стеклянной посуде в холодильнике при температуре от 4 до 6 ˚С.

К молочным продуктам относятся: сливки, сметана, кефир, ацидофилин, простокваша, варенец, ряженка, йогурт,

ацидофильное молоко, ацидофильно-дрожжевое молоко, молочные напитки. Изделия промышленной выработки отличаются содержанием жира и кислотностью, а также для некоторых из них показателем качества является содержание в напитках сахарозы. Весьма ценным напитком является кумыс, вырабатываемый из молока кобылиц, а также по современной технологии из обезжиренного коровьего молока. Молоко хорошо сочетается с различными сиропами, соками и др. В домашних условиях лучше всего готовить молочные напитки с помощью миксера. Миксирование очень хорошо сохраняет все ценные питательные вещества в напитке, повышает усвояемость их и придает им легкий приятный вкус. Напиток, приготовленный с помощью миксера, обогащается веществами, которые содержатся в плодовых и овощных соках, в яйцах и молочных продуктах. При изготовлении молочных напитков в холодном виде необходимо использовать пищевой лед, который может приготовить любая хозяйка у себя дома на кухне.

МОЛОКО С МЕДОМ

Молоко 200, мед натуральный 15.

Свежее молоко наливают в кастрюлю, предварительно ополоснув ее водой, и доводят до кипения. Горячее молоко разливают в стаканы и добавляют натуральный мед.

МОЛОКО С САХАРОМ

Продукты, г: молоко свежее цельное 200, сахар 15.

В горячее молоко кладут сахар, размешивают и разливают в стаканы.

МОЛОКО — БРЕНДИ

Продукты, г: молоко цельное свежее 200, ликер бренди 20, брусничный сок 20, лед пищевой 2 кусочка по 10.

Молоко наливают в кастрюлю, добавляют брусничный сок и бренди, все смешивают, разливают в стаканы или бокалы, кладут кусочек льда.

МОЛОКО С КЛУБНИЧНЫМ СОКОМ

Продукты, г: молоко свежее 500, сок клубничный 100, сахар 50.

Пастеризованное охлажденное молоко наливают в посуду, добавляют клубничный сок и сахар, хорошо размешивают, чтобы сахар растворился. Наливают в бокалы и подают охлажденным к столу.

МОЛОКО С КЛУБНИКОЙ

Продукты, г: молоко цельное 1000, сахар 100, яйца 80, клубника 100.

Яйца взбивают с сахаром до полного растворения его, добавляют перебранную и хорошо промытую клубнику, затем вливают охлажденное молоко, перемешивают и разливают в бокалы. Подают охлажденным при температуре 12…15 °С.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ С КИПЯЩИМ МОЛОКОМ (Румыния)

Продукты, г: молоко цельное 1000, яичные желтки 6 шт., сахар 100, ром 30.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, затем медленно вливают горячее молоко, добавляют ром и, не давая остыть, разливают в чашки и подают на стол горячим при температуре 60…65 °С.

НАПИТОК ИЗ КЛУБНИКИ СО СЛИВКАМИ

Продукты, г: клубника спелая 900, сливки 750, сахар 150.

Спелую клубнику перебирают, моют и протирают через сито, кладут сахар, все хорошо вымешивают до полного растворения сахара, добавляют сливки, перемешивают и охлаждают в холодильнике. Затем порционируют в креманки или вазы. Подают при температуре 12…15 °С.

НАПИТОК ШОКОЛАДНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное 800, шоколад 50, сахар 125.

Шоколад кладут в кастрюлю в измельченном виде, добавляют сахар, все тщательно перемешивают и добавляют молоко тонкой струйкой, непрерывно помешивают, доводят смесь до кипения и

разливают горячим напиток. Подают к столу горячим при температуре 65 °С.

МОЛОКО С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Продукты, г: молоко цельное 500, черная смородина 200, сахар 50.

Черную смородину перебирают, очищают и хорошо промывают, добавляют сахар, тщательно растирают, а затем наливают в стакан охлажденное молоко и добавляют смесь смородины с сахаром. Перемешивают и отпускают при температуре 12…15 °С.

МОЛОКО С ЖЕЛТКОМ

Продукты, г: желтки яичные 5 шт., сахар 50, молоко 800.

Желтки тщательно растирают с сахаром и медленно вливают горячее молоко, перемешивают. Подают напиток горячим при температуре 60…65 °С или охлажденным до 12… 15 °С.

МОЛОКО С ЧЕРЕШНЕЙ

Продукты, г: молоко 800, черешня свежая 400, сахар 100.

Свежую черешню перебирают, моют, удаляют косточку, добавляют сахар, тщательно перемешивают и раскладывают в стаканы или креманки и на черешню с сахаром наливают холодное кипяченое молоко. Отпускают при температуре 12… 15 °С.

НАПИТОК ИЗ МОЛОКА И ЧЕРНИКИ

Продукты, г: молоко 750, черника 750, сахар 100.

Молоко кипятят и охлаждают до температуры 10°С. Ягоду чернику перебирают, моют, удаляют плодоножки. После чего ягоду протирают через сито и соединяют с сахаром, перемешивают до полного растворения сахара. Затем в ягоду вливают охлажденное молоко, перемешивают и разливают в бокалы. Подают охлажденным. Можно положить кусочки льда.

МОЛОЧНЫЙ ДЖУЛЕП

Продукты, г: молоко 50, ванильный сироп 30, сливки 25, сахар 30, свежая мята 3 веточки, лед пищевой 20.

Джулеп — мятный прохладительный напиток, составной частью которого является мята. В граненом стакане в небольшом количестве воды растворяют 20 г. сахара, прибавляют 3 веточки мяты свежей, разминают ее и затем удаляют. В стакан кладут пищевой лед, а затем все остальные продукты: ванильный сироп и молоко. Сверху на него кладут взбитые с сахаром сливки. Отпускают джулеп холодным при температуре 12…15 ˚С.

МОЛОЧНЫЙ ФИЗЗ

Продукты, г: молоко цельное 500, ванильный сироп 150, лимонный сок 100, лед пищевой 10 кусочков.

Лимонный сок смешивают с ванильным сиропом, добавляют пищевой лед, хорошо смешивают, доливают холодным молоком и взбалтывают. Разливают в бокалы и отпускают холодным.

ШОКОЛАДНЫЙ ФИЗЗ

Продукты, г: молоко 500, сок апельсиновый 100, шоколадный сироп 120, яичные белки 5 шт., лед пищевой 10 кусочков.

Апельсиновый сок смешивают с шоколадным сиропом, добавляют взбитые яичные белки, кладут пищевой лед и добавляют молоко холодное. Массу перемешивают в шейкере или с помощью миксера. Разливают в бокалы и подают холодным к столу.

МОЛОЧНЫЙ ГРОГ

Продукты, г: молоко 300, ром 120, настой чайный 300, сироп сахарный 80.

Все продукты смешивают и подогревают, не доводя до кипения. Отпускают горячим в стакане с чайной ложечкой.

МОЛОЧНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Продукты, г: молоко 340, вино красное столовое 340, сахар 60, корица 0,4, гвоздика 0,04, лимон 60.

В вино кладут корицу, гвоздику и немного лимонной цедры.

Подогревают, не доводя до кипения и, добавляя молоко, перемешивают. Разливают в бокалы или фужеры, кладут сверху ломтик лимона. Отпускают в чайном стакане или бокале, фужере. Подают глинтвейн горячим при температуре 60 °С.

ПУНШ ШОКОЛАДНЫЙ

Продукты, г: молоко 500, шоколад тертый 200, ром 200, цедра апельсина 10.

В горячем молоке растворяют шоколад, добавляют измельченную на терке апельсиновую цедру и ром. Разливают в фужеры и подают с ложечкой.

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ

Продукты, г: молоко 300, морковь 150, соль по вкусу.

Морковь моют, очищают на терке, добавляют соль по вкусу и охлажденное молоко. Хорошо смешивают в шейкере или миксере. Разливают коктейль в бокалы с чайной ложечкой.

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНО-ТОМАТНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное 300, свежие помидоры 150, соль и перец — по вкусу.

Свежие спелые (красные) помидоры моют и мелко нарезают, взбивают в коктейлевзбивателе или миксере с охлажденным молоком, добавляют соль и перец по вкусу. После чего напиток процеживают через ситечко в бокалы и подают к столу с соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНО-ОГУРЕЧНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное 600, огурцы свежие 300, сметана 100, лимонный сок, сахар 10, соль и перец — по вкусу.

Огурцы моют, очищают от кожицы и мелко нарезают, смешивают с лимонным соком, сметаной, молоком, солью, сахаром и перцем, хорошо взбивают, процеживают через ситечко в бокалы и подают с соломинкой. Отпускают коктейль холодным при температуре 12…15 °С.

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Продукты, г: молоко цельное свежее 1000, шоколадный сироп 100.

Этот коктейль готовят непосредственно в бокалах и подают с соломинкой. Температура отпуска коктейля 12…15 °С.

Молочно-шоколадный коктейль можно подавать в горячем виде при температуре 65…70 °С. Подача такая же.

ФЛИП МАЛИНОВЫЙ

Продукты, г: молоко 360, малиновый сироп 90, яичные желтки 3 шт.

В миксере смешивают в течение 1 минуты яичные желтки с малиновым сиропом и молоком. Затем разливают в бокалы и подают холодным при температуре 12…15 °С.

ФЛИП МЕДОВЫЙ

Продукты, г: молоко 360, мед натуральный 150, яичные желтки 3 шт.

Закладывают в миксер яичные желтки, натуральный мед и молоко. Хорошо смешивают в течение 1 минуты. Подают в бокале, охлажденным.

КАША ГУРЬЕВСКАЯ

Название этой каши связывают с именем Российского министра финансов графа Д. А. Гурьева. Так, Т. Реутович в пояснении к слайдам о русской кухне пишет: «Могли министр финансов Российской империи Д. Гурьев предполагать, что он войдет в историю не как мудрый государственный деятель, а как изобретатель сладкого блюда? Этот важный сановник, — пишет далее Т. Реутович, — явился автором и других кушаний (как говорят, котлет, паштета), но только каша, придуманная Гурьевым, была названа его именем».

В. В. Похлебкин в словаре-справочнике «О кулинарии» пишет, что Гурьевская каша — одно из блюд русской кухни, изобретенное в начале XIX века русским министром финансов Д. А. Гурьевым.

В книге «Русская кухня: традиции и обычаи» авторы В. М. Ковалев, Н. П. Могильный пишут, что название каши связано с именем министра финансов России графа Д. Гурьева, который будто бы изобрел ее в честь победы над Наполеоном. Однако более достоверной представляется другая история, замечают авторы, что однажды графа Гурьева пригласил отобедать к себе в имение отставной майор Оренбургского драгунского полка Юрисовский. На десерт была подана очень красиво оформленная и прекрасная на вкус каша. Попробовав ее, граф был настолько удивлен и растроган, что велел позвать в столовую повара и, когда тот явился, расцеловал его. Такой вкусной каши министр еще никогда не ел, хотя слыл большим гурманом. Завязался торг, и вскоре граф купил крепостного повара и изобретателя каши Захара Кузьмина с семьей.

Кого только не потчевал Гурьев удивительной кашей, и всегда она вызывала у гостей неподдельное восхищение.

Постепенно эту кашу научились готовить во многих домах московской знати, а поваренные книги сделали ее известной далеко за пределами России, и везде она называлась кашей Гурьевской, имя же действительного ее изобретателя, повара Захара Кузьмина, как это часто бывает, забылось.

Хороши и блины Гурьевские. Предлагаем несколько рецептов их приготовления.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1850, 1864 гг.)

Наливши в чистую кастрюлю свежего хорошего молока,

должно исподволь кипятить его, чтобы накипали пенки, которые снимать и откладывать в сторону, пока пенок наснимается достаточное количество; потом надобно варить на сливках кашу из манных круп, к которой прибавить по пропорции сахару и толченой ванили. Когда же каша поспеет, должно выложить ее в фаянсовую посуду, кладя сперва кашу, потом ряд пенок, за ними опять кашу, а на кашу пенки и продолжать так до тех пор, пока посудина наполнится до самого верха; наконец засыпав мелким сахаром и тертой лимонной цедрой, поставить в печь, чтобы запеклась до румяности.

Примечание: при подаче к столу должно посудину чисто вытереть, обернуть кругом салфеткою и поставить на блюдо, или подавать в рамке, которую делают на блюде из крутого теста, приготовленного из муки, покруче замешанной на яичных желтках.

КАША ГУРЬЕВСКАЯ (1892 год)

Выдать: 1 фун. грецких орехов, 1/8 фун. сладкого миндаля, 6 стакан, сливок, 2 стак. манных круп, 1 стак. сахару, 1/4 фун. цукатов, 1/4 фун. мармеладу. 1 фун. грецких орехов и 1/8 фун. сладкого миндалю очистить и мелко истолочь, подливая воды, чтобы не замаслилось.

Налить 6 стак. сливок в кастрюлю, по возможности широкую, поставить на слабый огонь и дать слегка кипеть, снимая пенки; когда этих пенок наберется достаточно, в оставшиеся сливки всыпать 2 стак. манных круп и сварить из этого кашу, в которую, еще горячую, всыпать толченых орехов и миндалю, прибавить 1 стак. сахару и хорошо размешать.

Класть на блюдо ряд каши, сверх ея мелко рубленные цукаты и мелкий мармелад, а сверху — пенки и т. д.; закончить кашей, убрать мармеладом.

Отдельно подать сливки и сахар.

Манную крупу можно заменить рисом; тогда убирают сверху вареньем, чтобы не походило на кутью.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1909 год)

Налить молоко в кастрюлю и поставить в духовую печь. Каждый раз, как образуется красная пенка, снять се на блюдо. Пенок должно быть много. Сварить не очень густую манную кашу на молоке (или рисовую), положить 3 яйца, 1/2 густых сливок,

ложку сливочного масла, все смешать. Прибавить нарезанных пенок крупно рубленных, очищенных грецких орехов, сладкого, рубленого, очищенного миндалю, разных цукатов мелко нарезанных и смоченных в апельсиновой настойке. Все как следует перемешать, сложить в металлическую кастрюлю и пересыпать сверху сахаром и цукатами, поставить в печь на 1/2 часа. Вместо цукатов можно класть варенье. Подавать можно горячей и холодной.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Взять 1 фунт манной крупы и 4 стакана сливок, сварить жидкую манную кашу, прибавить полстакана мелкого сахару, полфунта сладкого толченого миндаля, чайную ложечку истолченной просеянной ванили, размешать, вскипятить, перелить в каменную чашку, посыпать сухарями, поставить в духовую печь, когда запекется, подавать на стол.

КАША МАННАЯ С ФРУКТАМИ (ГУРЬЕВСКАЯ) (1945 год)

Молоко кипятят с ванилью и постепенно засыпают просеянную манную крупу. В заваренную манную кашу средней густоты кладут масло, сахар, желтки яиц, мелко резанные орехи и, хорошо размешав, добавляют взбитые белки, после чего еще раз размешивают. Затем кашу выкладывают на смазанную маслом сковородку, посыпают сахаром (10 г), прижигают раскаленным железным прутом и ставят в духовой шкаф при температуре 230–250ºС на 5–7 мин., чтобы на поверхности образовалась карамельная корочка. При отпуске на кашу кладут нарезанные и прогретые фрукты, а на них пенку. Соус из абрикосов подают отдельно.

Для приготовления пенки молоко наливают на сковороду и ставят в духовой шкаф при температуре 280–300ºС; при кипении молока образуется пенка, которой дают зарумяниться до золотистого цвета, снимают ее поварской иглой и так продолжают до тех пор, пока молоко не испарится.

Продукты, г: крупа манная — 40, масло сливочное — 20, молоко — 200, яйца — 1 шт., курага — 15, фрукты консервированные 20, орехи — 20, сахар — 40, соус — 75, ванилин — 0,01.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1955 г.)

Из манной крупы или риса сварить вязкую кашу на молоке с небольшим количеством соли и сахара (50 г. сахара и 5 г. соли на 1 кг каши). В горячую кашу при беспрерывном помешивании добавить сливочное масло, яйца, яичные белки, взбитые с сахаром, не очень мелко рубленные орехи и ванилин)). Все это перемешать и разложить на порционные сковороды, смазанные маслом. Поверхность каши выровнять, посыпать сахарным песком и немедленно прижечь раскаленным до красна толстым железным прутом так, чтобы сахар закарамелизовал-ся и цвет его сделался золотистым. После этого кашу поставить в горячий жарочный шкаф на 5–7 минут. Карамелизованный сахар придает каше красивый цвет и особый, приятный вкус и аромат. Карамелизацию сахара можно производить также при помощи специально приспособленной газовой горелки или электроприбора (гриля).

Если кашу приготовляют с молочными пенками, то цельное молоко нужно налить в широкую неглубокую посуду (сковороду, сотейник, противень) и поставить в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, тотчас же снять ее вилкой, затем дать снова образоваться пенке и снова снять. Так следует поступать до тех пор, пока не получится нужное количество пенок.

Приготовленную кашу положить на сковороду в два-три слоя, причем каждый слой, кроме верхнего, покрыть пенками. Верхний слой посыпать сахарным песком и за карамелизовать, как описано выше.

Перед подачей на горячую кашу уложить сваренные, а затем прогретые в густом сахарном сиропе дольки яблок, груш, персиков и ягоды. Горячий абрикосовый или земляничный соус подать к каше в соуснике или полить им уложенные на кашу фрукты, а также посыпать рублеными поджаренными орехами, миндалем. Грецкие орехи не поджаривают. Вместо свежих фруктов можно употреблять также консервированные.

Крупа манная — 50, молоко — 185, ванилин 0,02, масло сливочное — 10, сахар — 20, яйца — 10, миндаль или орехи грецкие, фундук, арахис — 10, фрукты свежие — 60 или консервированные — 45, соус абрикосовый 50.

ПУДИНГ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ (ГУРЬЕВСКАЯ КАША 1959 год)

Молоко наливают в широкую неглубокую посуду (сотейник, сковороду) и ставят в горячий жарочный шкаф. Как только на

молоке образуется румяная пенка, тотчас же ее снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снова ее снимают и так делают несколько раз. Затем сотейник с молоком ставят на плиту и в кипящее молоко всыпают манную крупу и варят до тех пор, пока она набухнет, после чего кашу доводят до готовности в жарочном шкафу. В охлажденную до 50–60° кашу добавляют желтки, растертые с сахаром и ванилином, и часть нарезанных пенок, а затем в два-три приема добавляют взбитые белки.

Кашу укладывают в глубокие сковороды (кроншели), смазанные маслом, наполняя их на 3/4 высоты, и запекают в жарочном шкафу 12–15 минут. Пропеченную кашу посыпают сахарной пудрой, прижигают поверхность в виде сетки и украшают консервированными фруктами (без косточек) вперемежку с пенками и поджаренным миндалем. Отдельно в соуснике подают соус абрикосовый.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Крупа манная 50, молоко 185, сахар 20, масло сливочное 10, ванилин 0,01, яйцо 10, соль по вкусу, миндаль или арахис (ядро) 10, молоко для пенок 100, фрукты консервированные (яблоки, груши, черешня и др.) 60, соус абрикосовый 50 или соус ягодный 50.

Сварить манную вязкую кашу на молоке с небольшим количеством соли и сахара. В готовую горячую кашу прибавить, при беспрерывном помешивании, масло сливочное, ванилин, растворенный в небольшом количестве кипятка, и яйца, взбитые с сахаром. Половину подготовленной таким образом каши разложить ровным слоем на порционные сковороды, смазанные маслом, посыпать кашу поджаренными рублеными орехами и накрыть молочными пенками, на пенки уложить также слоем остальную кашу, сровнять поверхность, посыпать сахарным песком и за колеровать в жарочном шкафу или прижечь толстой железной пластинкой так, чтобы сахар закарамелизо-вался до золотистого цвета, после этого кашу поставить в горячий жарочный шкаф на 5–7 мин.

При отпуске на горячую кашу уложить кусочки консервированных, свежих ягод или вареных фруктов, прогретых в сиропе. В центре каши поместить молочные пенки, фрукты полить небольшой частью абрикосового или земляничного соуса и посыпать рублеными орехами. Остальной соус дать к каше в соуснике.

Приготовление пенок. Молоко налить в широкую неглубокую

посуду (сковороду, сотейник, противень), поставить в жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас же снять, затем снова дать образоваться пенке, снять ее вилкой, и так поступать до тех пор, пока не будет получено необходимое количество пенок.

МАННАЯ КАША С ФРУКТАМИ (ГУРЬЕВСКАЯ 1971 год)

Молоко 1250, манная крупа — 500, сливочное масло — 100, яйца — 100, сахар-песок — 200, ванилин — 0,1, миндаль или орехи очищенные — 130, фрукты консервированные — 450, курага — 200, сахар-песок — 150, вода — 150.

В кипящее молоко кладут сахар, соль, всыпают манную крупу и варят кашу 8–10 мин. В готовую кашу кладут измельченные орехи, ванилин, сливочное масло, яйца и хорошо размешивают. Приготовленную массу выкладывают на сковороду, смазанную маслом, поверхность разравнивают, посыпают орехами и слегка прижигают раскаленным железным прутом. Подготовленную таким образом кашу запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

При отпуске кашу украшают разогретыми фруктами; в соуснике подают абрикосовый соус, приготовленный на сиропе от консервированных фруктов.

КАША МАННАЯ СЛАДКАЯ (1973 г.)

В молоко добавляют сахар, соль (немного), кипятят и, непрерывно помешивая, всыпают тонкой струйкой манную крупу. Не переставая мешать, варят 10–15 мин. и добавляют масло. Готовят пенки. Для этого молоко наливают в широкую плоскую посуду, ставят в жарочный шкаф и, как только образуется румяная пенка, ее снимают, а молоко вновь ставят в жарочный шкаф и так делают до тех пор, пока не получат нужное количество пенок. Пенки нарезают и добавляют в манную кашу. После этого ее раскладывают в смазанные маслом порционные сковороды, посыпают сахаром, запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока поверхность хорошо не зарумянится. При отпуске на середину каши кладут варенье без косточек.

Крупа манная 50, молоко 185, сахар 200, масло 15.

Для запекания: сахар 5, масло 5. Для отпуска: варенье 15.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1972 г.)

В готовую манную кашу вязкую добавляют сливочное масло, растертые с сахаром желтки и ванилин. После этого добавляют взбитый белок. Порционные сковороды смазывают маслом, кладут слой каши, посыпают рублеными орехами, покрывают пенками, снятыми с топленого молока, сверху кладут второй слой каши и поверхность выравнивают. Кашу запекают в жарочном шкафу, украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут сверху целые половинки колерованных орехов.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1977 г.)

Свежие или консервированные фрукты нарезают ломтиками и припускают в сиропе. Фундук или миндаль очищают, поджаривают и рубят. Из манной крупы и молока с добавлением соли варят полувязкую кашу. Кладут сахар, сливочное масло, поджаренные орехи, ванильный сахар, размешивают и ставят под крышкой на водяную баню в жарочный шкаф на 20 минут. В мелкий сотейник или сковороду наливают молоко или сливки, ставят в жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее снимают шумовкой, а молоко прогревают снова до образования новой пенки и так несколько раз, пока не получат необходимое количество пенок.

В керамическую чашку или баранчик, смазанные маслом, кладут приготовленную кашу в 2–3 слоя, причем каждый, кроме верхнего, покрывают пенками и припущенными фруктами. Верхний слой выравнивают, посыпают сахарным песком и колеруют раскаленным железным прутом. Готовую кашу посыпают сверху орехами и фруктами. Кашу подают горячей с абрикосовым соусом.

Соус абрикосовый: курагу варят в сахарном сиропе и прогревают. Гурьевскую кашу подают также в холодном виде, для чего готовую кашу (пенки нарезают на дольки) охлаждают, соединяют со взбитыми сливками (200 г) и выдерживают в форме при температуре ниже 0° в течение 2–2,5 часов. Подают как мороженое.

Крупа манная 50, молоко 200, сливки 10 %-ные для пенок 60, сахар 20, масло сливочное 10, ванилин 0,01, миндаль 17 или фундук 21, фрукты свежие (абрикосы 58, или персики 56, или груши 69), сахар 10, или фрукты консервированные (абрикосы, персики) 80, курага 13, сахар 18.

КАША ГУРЬЕВСКАЯ (1978 г.)

Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. Приготовляют пенки: на сковороду наливают молоко или сливки и запекают в жарочном шкафу; образовавшуюся пенку снимают, а сковороду ставят вновь в жарочный шкаф и запекают до образования пенки, которую опять снимают, и т. д.

В манную кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут подготовленные поджаренные рубленые орехи и пенки и второй слой каши. Поверхность каши выравнивают, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. При отпуске блюдо украшают консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами.

КАША МАННАЯ С ФРУКТАМИ (ГУРЬЕВСКАЯ)

На середину сковороды с запеченной манной кашей положить «шапкой» пенку топленого молока светло-коричневого цвета, а вокруг нее нарезанные дольками разогретые консервированные фрукты: сливы, абрикосы, персики, груши, и посыпать очищенным, мелко нарезанным и поджаренным миндалем. В соуснике подать горячий абрикосовый соус.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1968 г.)

В кипящее молоко положить сахар и ванилин. После этого постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В сваренную кашу положить масло и сырые яйца, все это хорошо перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать сахаром и поставить в горячий духовой шкаф. Когда образуется светло-коричневая корочка, каша будет готова.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренными орехами, миндалем.

На 3/4 стакана манной крупы — 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г. миндаля, 1/2 порошка ванилина, 1/2 банки консервированных фруктов.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1984 г.)

Вскипятите 0,7–0,8 литра молока, добавьте 50 граммов сахарного песка, 5 граммов соли и размешайте. Затем засыпьте 200 граммов манной крупы, быстро и равномерно перемешивая. Когда каша сделается вязкой, надо уменьшить огонь и, помешивая, варить 10 минут при слабом кипении. В готовую горячую кашу при беспрерывном помешивании добавьте 40 граммов сливочного масла, 4 яичных белка, взбитых с 80 граммами сахарного песка, 40–50 граммов не очень мелко рубленных орехов и немножко ванилина. Все это тщательно перемешайте и выложите на сковороду или в неглубокие мисочки. Поверхность каши на каждой сковороде выровняйте, посыпьте сахарным песком и немедленно прижгите грилем или раскаленным докрасна толстым металлическим прутом так, чтобы сахар закарамелизовался и цвет его сделался золотистым. После этого сковородку нужно поставить в горячий духовой шкаф на 5–7 минут. Верхний слой украсьте сваренными или консервированными дольками яблок, груш, персиков, ягодами, а также мелко рубленными поджаренными орехами и миндалем. Фрукты полейте клубничным, земляничным или другим сладким сиропом (можно использовать готовый сироп, можно сироп от варенья).

Кашу подают прямо в сковородах или мисочках. К гурьевской каше подают отдельно молоко.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1988 г.)

Состав. Манная каша, молоко и сливки, варенье (несколько сортов), мед, сухофрукты, цукаты, пряности (корица, ваниль, бадьян) по вкусу.

Приготовление. Манную крупу заварить кипящим молоком и выдержать под крышкой в сотейнике 15–20 минут до полного распаривания. С молока снять несколько десятков пенок. Манную кашу сложить слоями в глубокую посуду, перекладывая каждый пенками, и промазать вареньем, медом, пересыпая орехами, цукатами, сухофруктами, пряностями. Чем больше слоев у гурьевской каши, чем разнообразнее и сложнее ее состав, тем блюдо вкуснее.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1989 г.)

Это разновидность пудинга. Сладкую молочную манную кашу смешивают со сливочным маслом, рублеными орехами, изюмом, добавляют яйца, взбитые с сахаром и ванилином, и хорошо перемешивают. Подготовленную массу слоем выкладывают на порционную сковородку, затем кладут слой молочных пенок и консервированных фруктов и снова слой каши. Поверхность каши выравнивают, посыпают сахаром, который прижигают металлическим прутом, затем запекают в жарочном шкафу. Готовую кашу посыпают рублеными орехами, украшают прогретыми в сиропе консервированными фруктами и пенками от молока. Подают в той же сковороде, поставив ее на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Выход — 200 г. Отдельно подают абрикосовый соус (50 г).

КАША МАННАЯ СЛАДКАЯ (1990 г.)

В молоко добавляют сахар, соль (немного), кипятят и, непрерывно помешивая, всыпают тонкой струйкой манную крупу. Не переставая мешать, варят 10–15 мин. и добавляют масло. Готовят пенки. Для этого молоко наливают в широкую плоскую посуду, ставят в жарочный шкаф и, как только образуется румяная пенка, ее снимают, а молоко вновь ставят в жарочный шкаф и так далее до тех пор, пока не получат нужное количество пенок. Пенки нарезают и добавляют в манную кашу. После этого ее раскладывают в смазанные маслом порционные сковороды, посыпают сахаром, запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока поверхность хорошо не зарумянится. При отпуске на середину каши кладут варенье без косточек.

Крупа манная 50, молоко 185, сахар 20, масло. 15.

Для запекания: сахар 5, масло 5. Для отпуска: варенье 15.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1992 г.)

1/2 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 1/2 стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, ванилин по вкусу.

Для соуса: 10 абрикосов, 2 столовые ложки сахара, 2–3 столовые ложки воды.

В кипящее молоко добавить соль и, постепенно, тонкой струйкой всыпая манную крупу, постоянно помешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного охладить. Добавить в нее

растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать.

В смазанную маслом массивную (с толстым дном) сковороду выложить слой каши. На него положить очищенные от косточек абрикосы и накрыть их молочными пенками, затем вновь уложить слой каши. (Для приготовления пенок налить в широкую кастрюлю молоко и поставить кастрюлю в разогретую духовку. По мере образования пенок их необходимо периодически снимать). Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой и прижечь раскаленным металлическим прутом (ножом, спицей) так, чтобы на поверхности образовались полосы. Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсить фруктами и подать в той же посуде, в которой оно готовилось. Соус подавать отдельно — можно и холодным и горячим.

Готовят его так: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить до тех пор, пока фрукты не разварятся.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1990 г.)

0,5 л. сливок или молока вылить в неглубокую широкую металлическую кастрюлю, поставить в духовку со средним жаром и томить, снимая по мере образования румяные пенки и складывая их вилкой на тарелку, — до тех пор, пока все сливки не обратятся в пенки. Тем временем сварить из 100 г. манной крупы, гречневого продела или риса не очень густую, сладкую молочную кашу, остудить, смешать с 3 сырыми яйцами, 100 г. сливок, 50 г. сливочного масла. Прибавить нарезанные пенки, горсть — другую крупно рубленных грецких или лесных орехов, измельченные цукаты или фрукты из варенья, перемешать, выложить в смазанную маслом форму, сверху посыпать сахарным песком, корицей, украсить цукатами или фруктами из варенья и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 минут. Подавать кашу можно как горячую, так и холодную, с фруктовым, ягодным соком или сиропом.

КАША МАННАЯ С ФРУКТАМИ (1972 г.)

Молоко 200, крупа манная 55, масло сливочное 10, яйца 1/4 шт., сахар 20, ванилин 0,01, миндаль или орехи очищенные 15,

фрукты консервированные 75; для соуса: курага 25, сахар 15.

В горячее кипяченое молоко положить сахар, соль, затем всыпать предварительно просеянную манную крупу и варить 8–10 мин. до получения каши средней густоты. В готовую кашу положить измельченные орехи, ванилин, масло сливочное, яичные желтки и хорошо размешать.

Приготовленную массу выложить на мельхиоровую сковороду, смазанную маслом, затем положить слой молочных пенок и консервированных фруктов и снова слой каши. Поверхность каши разровнять, посыпать сахаром и запечь в жарочном шкафу до образования на поверхности тонкого слоя карамели темно-коричневого цвета.

Перед отпуском поверхность запеканки украсить разогретыми фруктами, в середине которых горкой положить молочные пенки. Отдельно в соуснике подать абрикосовый соус.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША (1989 г.)

Из манной крупы сварить вязкую кашу на молоке с небольшим количеством сахара и соли (сахар — 50 г, соль — 5 г). В горячую кашу при беспрерывном помешивании добавить сливочное масло, яичные белки, взбитые с сахаром, растертый желток, нарубленный миндаль. Все это перемешать и разложить на порционные сковороды (лучше чугунные), смазанные маслом. Поверхность каши выровнять, посыпать сахарным песком и немедленно прижечь раскаленным докрасна железным прутом так, чтобы сахар закарамелизовался до золотистого цвета, и поставить кашу в духовку на 5–7 мин. Карамелиза-цию сахара можно производить при помощи специального приспособления (электрогриля). При этом наносить рисунок разной формы.

Гурьевскую кашу можно приготовить с молочными пенками. Для этого цельное молоко надо налить в неглубокую посуду (сотейник, кастрюлю) и поставить в горячую духовку. Как только на молоке образуется румяная пенка, тотчас же снять ее, затем дать снова образоваться пенке и снова снять. Так следует поступать до тех лор, пока не получится нужное количество пенок. Каша переслаивается пенками в два-три слоя, кроме верхнего. Сверху каша посыпается сахаром и карамелизуется, как описано выше.

Перед подачей на горячую кашу уложить предварительно ошпаренные, а затем прогретые в густом сахарном сиропе дольки яблок, груш, персиков, ягоды и другие фрукты. При этом рисунок, сделанный на поверхности каши, должен остаться не закрытым

фруктами.

Горячий абрикосовый соус подать отдельно. Кашу посыпать рублеными поджаренными орехами, миндалем.

Вместо свежих фруктов можно использовать также консервированные.

Крупа манная 1 стакан, молоко 3 стакана, сахарный песок 1 стакан, масло сливочное 30 г, яйцо 1 шт., ванильный сахар на кончике ножа, миндаль очищенный 1/3 стакана, фрукты свежие 200 г. или консервированные 140 г, соус абрикосовый 3/4 стакана.

Соус абрикосовый. Из спелых промытых абрикосов удалить косточки, абрикосы протереть через частое сито, смешать с сахаром, влить воду, после чего, помешивая, довести смесь до кипения и охладить.

Абрикосы 500 г, сахар 1/4 стакана, вода 1/2 стакана.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ

Выдать: 3 фун. пшеничной муки, 15 яиц, 1 фун. масла, 1 стак. кислого молока. 3 фун. пшеничной муки, 15 желтков и 1 ф. масла хорошо размешать, разбавить кислым молоком до густоты сметаны, положить 15 взбитых белков, посолить, осторожно перемешать и печь.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ СКОРОСПЕЛЫЕ

Около 5 стаканов пшеничной муки растереть с 8 желтками и 200 г. сливочного масла. Непрерывно размешивая лопаткой, развести простоквашей (около 0,8 л) до надлежащей густоты. Вымесить тесто, добавить 8 взбитых в крепкую пену белков, осторожно перемешать и испечь тонкие блины.

СКОРОСПЕЛЫЕ ГУРЬЕВСКИЕ БЛИНЫ

Взять 1 кг пшеничной муки, десять яичных желтков и 200 г. сливочного масла, положить в кастрюлю и тщательно размешать веселкою, развести кислым молоком до надлежащей густоты, потом десять охлажденных и взбитых в пену белков положить в тесто и, смешав всю массу веселкой, печь блины. От 20 до 30 блинов выходит, а если делать тоньше, то и более можно получить.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ

Желток растереть с сахаром и солью, всыпать муку и осторожно ввести взбитые белки и сливки. Все перемешать и выпечь пять блинов на порцию. На порционную сковородку, смазанную маслом, положить блин, сверху блина — нарезанные пластиками консервированные фрукты, на него — другой блин и т. д. Верхний блин посыпать толчеными обжаренными орехами.

Мука — 90, сливки — 120, пол-яйца, сахар — 5, соль — 2, масло топленое — 10, фрукты консервированные — 130, орехи — 20.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ (СКОРОДУМКИ)

В кастрюлю кладут муку, яичные желтки, растопленное масло, хорошо перемешивают и разводят кислым молоком. Затем хорошо взбивают белки и вводят в тесто.

Мука пшеничная 80, яйца 1 шт., масло 20, соль 3.

Для выпекания: жир 10.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ СКОРОСПЕЛЫЕ

Муку в/с (крупчатку) перетирают с желтками, а затем со сливочным маслом. Добавляют кислое молоко (простоквашу) и солят. В полученное тесто вводят взбитые белки. Жарят впереворот, наливая тесто на блинные сковородки толщиной 3–4 мм. Подают со сметаной.

Мука в/с 389, яйцо 4 3/4, масло 110, простокваша 560, сахар 29, соль. Выход 1000.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

Яйца, соль, сахар перемешивают с кефиром (кислым молоком), затем всыпают муку с содой и снова хорошо перемешивают, чтобы не образовывалось комков. Из приготовленного теста выпекают блины.

Мука 3 1/2 стакана, кефир или кислое молоко 3 стакана, яйца 2–3 шт., сахар 1 ст. ложка, соль 1/2 чайн. л. Выход 20 шт. по 50–75 г.

ГУРЬЕВСКИЕ БЛИНЫ

2 фунта крупчатой муки растереть с 10 желтками, 1/2 фунта сливочного масла, развести 4 стаканами кислого молока, хорошенько вымешать и, присоединив 10 взбитых белков, начинать печь.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ

Желтки яиц растирают со сливочным маслом или маргарином и сахаром, добавляют простоквашу, соль, затем просеянную муку, перемешивают до однородной массы и процеживают. Перед выпеканием вводят взбитые белки. Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах без

жира, толщина блинов должна быть не менее 3–4 мм. Отпускают блины по 3 шт. на порцию.

Мука пшеничная 60, яйца 27, масло сливочное или маргарин 16, простокваша 85, сахар 5, соль 1; для отпуска: масло сливочное или маргарин 10, или сметана 20, или мед 15, или икра зернистая или паюсная, или кетовая 25, или кета 25, или семга 25, или сельдь 25.

СООТНОШЕНИЕ МЕРЫ И МАССЫ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ, Г

Продукты	Стакан 250 см3	Столовая ложка	Чайная ложка	Масса 1 шт.
1	2	3	4	5
Арахис очищенный	175	25	8	-
Баклажаны	-	-	-	300
Варенье	338	50	17	-
Горох	200	-	-	-
Вода	250	18	5	-
Вишня свежая	190	30	-	-
Желатин в порошке	-	15	5	-
Изюм	195	30	-	-
Кабачки	-	-	-	200
Какао-порошок	-	25	9	-
Капуста белокочанная (кочан)	-	-	-	1000
Капуста цветная (кочан)	-	-	-	250
Кислота лимонная кристаллическая	-	25	8	-
Клубника свежая	150	25	-	-
Корица молотая	-	20	8	-
Кофе молотый	-	20	7	-
Картофель	-	-	-	100

Крупа гречневая	210	25	-	-
— перловая	210	25	-	-
— манная	200	25	-	-
— ячневая	175	20	-	-
— рисовая	210	25	-	-
— пшено	210	25	-	-
— кукурузная (мелкая)	220	25	-	-
— кукурузная (крупная)	200	20	-	-
1	2	3	4	5
Лук репчатый	-	-	-	75
Лук зеленый (пучек)		-	-	200
Масло растительное	240	17	6	-
Масло животное топленое	235	15	5	-
Маргарин (растопленный)	230	14	4	-
Мак	170	18	5	-
Малина свежая	135	20	-	-
Молоко свежее цельное	250	20	-	-
Молоко сгущенное	-	30	12	-
Молоко сухое	125	20	5	-
Миндаль (ядро)	160	25	8	-
Мука кукурузная	160	30	10	-
Крахмал картофельный	200	30	10	-
Морковь свежая	-	-	-	75
Мука пшеничная	160	25	10	-
Огурцы свежие	-	-	-	100

Орех (фундук ядро)	165	30	10	-
Орехи грецкие (ядро)	165	25	8	-
Перец молотый	-	-	5	-
Петрушка корень	-	-	-	40
Помидоры свежие	-	-	-	75
Редис (пучок)	-	-	-	200
Редька	-	-	-	100
Репа	-	-	-	60
Свекла	-	-	-	100
Сметана	250	25	10	-
Салаг зеленый (пучок)	-	-	-	200
Сахар-песок	200	25	10	-
Сливки	250	15	5	-
Сахарная пудра	175	25	10	-
Сода питьевая	-	28	12	-
Соль поваренная	-	25	7	-
Сухари молотые	125	15	5	-
Сельдерей	-	-	-	70
Томатное пюре	200	25	10	-
Творог	150	-	-	-
Уксус	250	15	5	-
Фасоль	220	-	-	-
Хлопья кукурузные	50	7	-	-
— овсяные	100	14	4	-
— пшеничные	60	9	2	-
Черная смородина	160	30	-	-
Яблоко	-	-	-	80

свежее				
Чернослив	220	35	-	-
Яйцо свежее	-	-	-	40
Яичный порошок	100	25	10	-

Литература

1. Новейшая поваренная книга, заключающая в себе 1046 правил. — Москва, в университетской типографии (Каткова и К⁰), 1964. С. 38.

Образцовая кухня. Составитель Симоненко П. Ф. — Москва. Типография И. Д. Сытина, Валовая улица, собств. дом. 1892. Переиздание: изд-во «Уральский рабочий»; 1991, с. 332.

Кулинария. — Москва, ГТИ, 1955. С. 550–551.

Ковалев Н. И., Гришин П. Д. Технология приготовления пищи. — М.: ГТИ, 1 959 352 с.

Абатуров П. В. и др. Русская кулинария. — М.: ГТИ, 1 962 432 с.

Ковалев Н. И., Гришин П. Д. Технология приготовления пищи. — М.: Экономика, 1964. — 367 с.

Одинцов А. И. и др. Диетическое питание в столовых (Сборник рецептур). — М.: Экономика, 1971. — 303 с.

Гришин П. Д., Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. — М.: Экономика, 1972. — 366 с.

Ковалев Н. И. Русская кулинария. — М.: Экономика, 1973. — 214 с. Титюнник А. И., Новоженов Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. — М.: Высшая школа, 1977. — 383 с.

Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. — М.: Экономика, 1978. — 319 с.

Бикке Р. П., Воробьев А. И. Оформление и отпуск блюд. — М.: Экономика, 1971. — 128 с.

Кулинарные рецепты. — М.: Пищевая промышленность, 1968– 408 с.

Медведев М. Н. Страна кулинария. — Л.: Лениздат, 1997. — 215с.

Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я. Словарь справочник. — Минск, Полымя, 1988. — 224 с.

Санда Марин. Кулинарное искусство и румынская кухня. Издательство на иностранных языках. — Бухарест, 1957. — 436 с.